DISSERTAZIONE

DEL SIGNOR

TISSOT

Sul Pane, sull' Economia, e Cultura de' Grani, e sul Pane di Pomi di terra &c. in confutazione

DI UNA DISSERTAZIONE

DEL SIGNOR

LINGUET

CONTRO L' USO DEL PANE, E DEL GRANO:

Si aggiunge la Dissertazione medesima tradotta dal Francese, con note &c.

Ed altri trattati del Sign. ANTONIO MATANI, e del Sig. PARMENTIER sulla Panizazione, e sul Pane di Pomi di Terra &c.

NAPOLI MDCCLXXXI.

Presso GIUSEPPE MARIA PORCELLI

Con licenza de' Superiori.

Et quæ delicias vitæ mortalis in omnes
Partitur natura plagas, dedit omnibus agris
Triticeas, alimenta virum communia, fruges.

GIUSEPPE - MARIA PORCELLI

AL LETTORE.

IL celebre Sign. LINGUET diede fuori, non ha guari, una Diſſertazione sull' inutilità, anzi sul danno, che arreca al genere umano l'uſo oggimai ſtabilito quaſi che in tutto l'Orbe del Pane, e del Grano, con un entuſiaſmo così ſeducente, che traſcinar poteva ben molti alla ſua opinione. Stimò il Signor TISSOT di confutare queſt' aſſunto con delle forti, e dimoſtrative ragioni, appoggiate all' uſo ſtabilito, e continuo di queſto cibo, con una Diſſertazione Epiſtolare indrizzata al Sign. *Hirzel*.

Queſte due Diſſertazioni neceſſarie alla Società mi ſon indotto a far tradurre dal Franceſe da dotta penna, per renderle più comuni, anzi ho ſtimato d'aggiungervi nello ſteſſo tempo varj altri pezzi, e memorie toc-

canti l'isteſſo ſoggetto, d'Autori parimente accreditati, e l'ho diſpoſte nel modo che ſiegue.

Diſſertazione del Sign. TISSOT sul Pane, e sull'Economia, e Coltura de' Grani, del Pane de'Pomi di terra &c.

Diſſertazione del Signor LINGUET contro l'uſo del Pane, e del Grano.

Ragguaglio del Sign. ANTONIO MATANI sulle diverſe Manifatture del Pane.

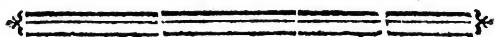
Lettera del medeſimo Autore, in cui ſi tratta delle varie materie, che ſi convertono in Pane.

Maniera di fare il Pane, mediante le manipolazioni le più ſemplici, e nel tempo ſteſſo le più ſicure per riuſcirvi.

Maniera di fare il Pane di *Patate*, o ſia Pomi di terra, ſenza meſcuglio di Farina, del Sign. PARMENTIER, Penſionario dell'Oſpedale degl'Invalidi, Cenſor Reale, &c.

Oſſervazioni ſopra i Pomi di Terra, o ſieno Patate, eſtratte da un' Opera Ingleſe del Sig. SMITH intitolata: *Ricerche ſopra la Natura, e le cauſe dalla ricchezza delle Nazioni &c.*

DIS-

DISSERTAZIONE DEL *SIGN. TISSOT.*

AL *SIGN. HIRZEL*, CONSIGLIERE DI STATO IN ZURIGO ec. ec.

IMparando io di molte coſe nell'Opere di *M. Linguet*, le leggo ſempre con ſollecitudine, e colla ſperanza d' impararne delle nuove; ma la confidenza la più fondata non dee giammai giungere a ſegno di eſcludere l' eſame; e quello, che ho fatto della ſua *Diſſertazione ſopra il Grano*, e *il Pane* (1) non mi

(1) *Annales politiques civiles, & littéraires*, Tome 5. *page* 429.

mi ha permesso di adottare la sua maniera di pensare sopra questi due oggetti cotanto interessanti per l'umanità. Credo ancora, che sarebbe cosa pericolosa, che molti altri pensassero come lui; e siccome, quando una persona fornita di tanto spirito, sapere, ed eloquenza si dà a stabilire una opinione, si può fondatamente presumere, che, qualunque ella siasi, persuaderà una parte de' suoi lettori; così ho creduto, che potrebbe esser cosa utile il distendere le riflessioni, che ho fatto sopra questo *seducente scritto*. Le sottopongo a voi, Signore, come a uno de' giudici più competenti, occupato per la condizione, e pel gusto in tutto ciò, che può aver relazione alla ricchezza della vostra Patria, e alla conservazione de' vostri Concittadini; appieno versato in ogni parte dell' economia, dell' agricoltura, e della medicina, voi sarete in grado di formare giudizio delle obbiezioni contro l' uso del Pane, e delle mie offer-

osservazioni. La vostra decisione avrà il maggior peso.

Stabilisce *M. Linguet*, che la coltivazione del Grano è cosa pregiudiziale; e che il Pane è un alimento assai nocivo. L'ultimo di questi principj è propriamente il solo, che riguardi la medicina: io mi darò intanto ad esaminare il primo; poichè sarebbe assai meno importante il giustificare il Pane, se la coltivazione del Grano, da cui nasce, fosse cosa pregiudiziale.

Ella è verità di fatto in alcuni paesi, che una misura di terra chiamata *arpent* (1) seminata di grano (2) rende me-

(1) L' Arpent *è propriamente una porzione di terreno, che due Buoi possono all' incirca lavorare in una giornata.*

(2) *La misura la più ordinaria in questo paese, in cui si chiama* pose, *è di quaranta-mila piedi quadri; quella di Parigi è di cento per-*

meno, che una misura di vigna, o di buoni prati; e per lo stesso motivo una Comunità, che avrà mille misure di campi ordinarj, ricaverà meno vantaggio dalla sua raccolta, di quella, che avrà mille misure di vigna, o di prati: il difetto però non nasce dal Grano, ma bensì dal terreno, nel quale è stato seminato il Grano, perchè sarà stato cattivo prato, o cattiva vigna; e se la raccolta è meno abbondante nella misura del campo, che in quella del prato, ciò nasce sempre, perchè un fondo è men buono dell' altro. Se si seminasse il Gra-

pertiche, le quali a 18. piedi l' una fanno piedi 32400. ma essendo il piede di Berna più piccolo nella proporzione di 1300. a 1440. la misura di Parigi contiene 36735. piedi di Berna, e non vi corre altro, che 2265. piedi: così si può prendere uno in vece dell' altro senza errore di conseguenza.

Grano in un ottimo terreno ſenza il ſoccorſo delle diſtanze, io ſon perſuaſo, che ſi ricaverebbe ſempre maggior intereſſe dal campo, che dal prato. Non ſi può fare lo ſteſſo paragone colla vigna, perchè eſſa vuole una ſituazione particolare: ma il Grano è più adattabile del Fieno; e quantunque ſieno due piante del medeſimo genere, tuttavia egli fa riuſcita in terreni, in cui queſt' ultimo non frutterebbe, o verrebbe cattivo, e in sì poca quantità, che rimarrebbe ſoffocato dalle cattive erbe, o ſeccato dall' ardenza del Sole. Fu adunque neceſſario ne' luoghi, in cui non è buono il terreno (che tale è per la maggior parte) aſſegnare il migliore al Fieno, e mettere il Grano nel mediocre, o nel cattivo: non ci ſi fanno groſſe raccolte, ma ſi ricava qualche coſa. Se vi ſono adunque paeſi quaſi tutti ſeminati di Grano, i quali ſono aſſai poveri, non ſono tali, perchè hanno del Grano, ma perchè non poſſono aver altro, che

che il Grano. Il loro terreno è sì sterile, che dà pochissime altre riprese; essi non sostentano altro bestiame, che quello, che è assolutamente necessario per l'agricoltura; e anche mal governato, viene spesso a perdersi: eglino sono scarsi di concime; le raccolte vi sono scarse, perchè le raccolte abbondanti in ogni genere non si fanno, che nelle terre ricche, e molto ingrassate: così la loro miseria da altro non nasce, che dal terreno ingrato, in cui abitano; il che prova ad evidenza, che la colpa non è del Grano, ma del terreno. Per questo motivo egli è molto più alto il prezzo delle terre da Prati, che quello delle terre da Grano. Generalmente parlando vi è quasi la proporzione del dieci a uno; vi è ancora tal misura di Prato, per cui se n'avrebbe trenta di campo; e certa misura di vigna, per cui si darebbono cento misure di terra da Grano. I luoghi, in cui il terreno non può produrre altro, che

Gra-

Grano, sono poveri; ma quelli, in cui vi sono altre riprese e belle raccolte di Grano, gli abitanti si trovano comodi, e felici, se pure non sono aggravati dalle imposizioni. Di ciò si trovano parecchi esempj in que' paesi, che *M. Linguet* non ha veduto con tutto il suo comodo, per potersene accorgere. Credo, che lo stesso avvenga in tutto. Nella Fiandra, nel Brabante, in alcune parti dell' Allemagna, e della Pollonia, nel Milanese, e nell' Inghilterra, che, somministrando una quantità considerabile di Grani, sono paesi ricchi per l' abbondanza del necessario, e per la quantità del denaro, che la soprabbondanza del Grano v' introduce, se vi sono poveri, ciò non deriva dall' esistenza del Grano, ma dalla ineguale distribuzione di esso. Qualunque siasi la derrata, che si raccoglie, se si raccoglie per altri, l' uomo si trova nell' indigenza. Vi sono provincie, o più leghe di terreno seminate di Grano, che spet-

tano a un Signore , o a un Capitolo : il Contadino ſenza Grano in mezzo a queſt' opulenza , dee eſſere povero : e ciò non naſce perchè non vi ſia del Grano , ma perchè il Grano non è per lui . Se vi ſono paeſi, in cui ſi raccolgano meſsi , e tuttavia i proprietarj ſieno poveri , queſta povertà non viene dall' abbondanza , ma da qualche altra cagione ; ſpeſſo non ſi trovano in una ſituazione comoda per vendere il loro Grano ; e ſenza dubbio ſarebbono meglio a ſeminarne di meno : può darſi ancora , che in tutti i luoghi , in cui ſi ſacrifica troppo terreno per la coltivazione del Grano , coltivandone meno , ſi coltiverebbe meglio , e ſi avrebbe una maggior raccolta con meno ſpeſa : così il vantaggio ſarebbe più conſiderabile . Ritornerò più ſotto a queſto penſiero ; ma ciò nulla prova contra il Grano medeſimo , il quale apporta un frutto notabile ogniqualvolta è coltivato colla dovuta diligenza . Se generalmente se ne ſemina

mina di troppo più del doppio; se non si semina, che in terre molto mediocri; se è mal preparato; se non gli si dà il necessario ingrasso, seguirà del Grano ciò, che di tutte le altre raccolte: non farà buona riuscita, perchè è mal preparato.

Voi sapete, *Signore*, che l'esperienze dei Signori *Tull*, *Duhamel*, *Morgues*, e d'un gran numero d'altri agricoltori, hanno dimostrato l'utile, che vi è nel seminare molto meno. Voi vi ricordate forse, che questo metodo non meno, che l'uso del sacco da seminare non era nuovo, e che era stato giustificato dai fatti più di cent'anni fa. Si trova nelle *Transazioni filosofiche* del 1670. N. 60. uno scritto esattissimo di M. *Evelyn*, nel quale, dopo uno scritto Spagnuolo del Signor Cavalier *Lucatello*, dà la descrizione, ed espone i vantaggi d'uno stromento, o sacco da semenza adoperato in Ispagna sotto il nome di *Sembrador*, il

di cui inventore dopo averne fatte delle prove utilissime, e dimostrative a Vienna nel 1663. in presenza dell'Imperadore, l'aveva portato in Ispagna, ove il Governo aveva ordinato delle nuove prove, che ebbero tutto il più felice successo. Si seminava due terzi meno, e si raccoglieva di più. Ivi sono con molta chiarezza esposte le attenzioni, che richiede la costruzione dell'Aratro, a cui s'adatta il sacco da semenza, quelle, che richiede il lavoro. Vi è di molta apparenza, che ivi abbia ricavato le sue scoperte il Signor *Tull*. Si vede ancora nell'opera stessa, che fin dall'anno 1665. la Società Reale nominò un Deputato, perchè si occupasse in tutto ciò, che aveva relazione alla storia, e ai progressi dell'agricoltura nei tre regni. Questo Deputato pubblicò le questioni le più interessanti, e le meglio trattate sopra tutte le parti dell'agricoltura; acciocchè dalla cognizione del suo stato attuale, e dalle osserva-

zioni

zioni di valenti economi, i quali venivano invitati a comunicarle, si potesse giungere a perfezionare questa parte, di cui si conosceva tutta l'importanza. Le dette questioni contenevano quasi tutte quelle, che si sono proposte d'allora in poi; e parea, che quel Deputato si occupasse senza far rumore, in quelle stesse materie, in cui da venticinqu' anni sta occupata l'Europa con tanto apparato, ed entusiasmo.

Supponendo l'ordinaria proporzione del Grano di sei, e mezzo per uno, seminando come si fa quasi da tutti in oggi: questo prodotto diventa di tredici a uno, se si semina la metà di meno; e questo è un bel prodotto.

M. Linguet amplifica un po troppo a mio credere il tempo, che richiede la coltivazione del Grano. Una misura di terra (*arpent*) da Grano non ha bisogno più, che di quattro giorni di coltivazione l'anno per seminarla, due per mieterla, altrettanti

per condurvi l'ingrasso : mettiamone sei per battere il Grano , due per macinarlo : sono sedici ; e non v'è altro da fare riguardo a quest' articolo . Supponiamo una famiglia di sei persone , tre uomini , e tre donne . Tre misure di terra provvederanno loro Grano più del bisogno ; e gli impiegheranno al lavoro per quarant'otto giorni ; e di questi non vi sarà , che i giorni della mietitura , che occuperanno tutte le femmine : quelli della spagliatura , se è necessaria , non occuperanno più di due : esse non s' impiccieranno nella semente , nè nella condotta del letame . La macinatura , e la cottura danno poco da fare agli uomini , i quali non saranno neppur tutti e tre occupati nelle altre parti di questo lavoro : tutto il tempo che rimane è impiegato in altre opere . Io so bene , che ci vuol più tempo a misura che è maggiore il terreno da coltivazione , sebbene il tempo necessario alla coltivazione de' campi non

si

ſi debba totalmente accreſcere nella ſteſſa proporzione della loro eſtenſione ; ma allora quello è un tempo dato al commercio ; non è più un tempo dovuto alla provviſione neceſſaria per la ſuſsiſtenza ; e ſi potrà queſto commercio eſtendere tant' oltre, che non vi ſia tempo, che baſti. I prati, che ſi innaffiano, che ſono i ſoli veramente ricchi, richiedono quotidiane fatiche per queſto innaffiamento, almeno ſei meſi dell'anno; la ricolta ne richiede la ſua parte. La coltivazione della vigna eſigge ancora molto più di tempo ; ed ecco la ragione, per cui, se ſi crede, che un vignajuolo poſſa accudire a un certo numero di miſure di terra, ſi ſtima, che un coltivatore di Grano poſſa badare a una tenuta otto e dieci volte maggiore. So bene, che una di queſte coltivazioni vuole dei beſtiami, e l' altra no ; ma queſto medeſimo beſtiame ben tenuto in vece di eſſer di ſpeſa, migliora il fondo ; coſicchè non ſi dee-

ri-

riguardare come una spesa. Il Grano è soggetto a di molti disastri, ma la vigna è sottoposta a molto maggiori; i quali alcuna volta si estendono alle ricolte di più anni: le disgrazie poi, a cui vanno soggetti i campi, non toccano, che l' anno corrente; e siccome le spese della coltivazione della vigna, attorno a cui non si può impiegar altro, che le braccia dell' uomo, sono di molto maggior rilievo; così il vignajuolo, che fa maggiori risparmj dell'agricoltore, resta in questo caso al di sotto negli utili.

Il Fieno ancora è molto spesso soggetto a disgrazie fastidiosissime. La ricolta riesce al sommo difficile; e quando non è legato a dovere riesce troppo pericoloso al bestiame. Un solo fatto prova le vicende dei Fieni, ed è il loro prezzo, il quale è variabile non meno di quello dei Grani.

Le disgrazie cagionate dall'infiammazione de' secondi Fieni non sono sì

rare:

rare: il che non è da temersi per li Grani. La conservazione dei Vini non è meno difficile di quella dei Grani; ed essendone gli accidenti più improvvisi, v' è minor facilità di prevenirli. Quando il Grano è stato con diligenza raccolto, non dà quasi luogo alle disgrazie, se non in caso, che se ne voglia fare dei monti troppo grandi; e ognun sa, che vi sono i mezzi sicuri per prevenirle. Si può dire, che, se non si conserva il Grano, la mancanza è dell' uomo: la natura l' ha fatto per conservarsi lunghissimo tempo, e vi sono a questo proposito osservazioni tanto accertate, che non si può dubitare, che il Grano comestibile sia il più durevole. Le diligenze, che richiede la macinatura, gli sono comuni con tutte le altre; gli accidenti, a cui vanno soggetti tutti quei granelli, non sono di minor conseguenza di quelli del Grano: la loro proporzione non è più sicura; e finalmente la paglia del Grano è d'un

uso

uſo molto più eſteſo, e più importante di quello ſieno tutte queſte piante. Il Grano oſia il Grano d' India, ed il Miglio sfruttano notabilmente le terre; e ne' paeſi, in cui fa miglior riuſcita il Grano Turco, i proprietarj nell' affittare i loro fondi, dichiarano, che non ſi potrà ſeminare il Grano d' India, ſe non che in una data porzione delle terre arabili; e in Piemonte, ove ſe ne fa una grande coltivazione, queſta porzione non paſſa la quarta di diciotto. In quanto al Riſo, ognun ſa, che non naſce altrimenti, che ſott' acqua, e che de' ſei meſi, che egli paſſa ſotterra, convien tenere il terreno adacquato quaſi per quattro: così i paeſi delle riſaje ſono all' eceſſo mal ſani, e nel Contado di Vercelli un' uomo di 40. anni è vecchio decrepito. Pertanto la coltivazione del Riſo è mal ſana; (1) e in vece di eſſer pro-

(1) *La coltivazione del Riſo di*

promossa in uno Stato, si dee forse invigilare, perchè non ci s'introduca; poichè anche supposto che essa fosse vantaggiosissima per parte del lucro, convien procurare piuttosto di far vivere gl'Uomini, che di arricchirgli. Il Supremo Consiglio di Rossiglione la proibì 40. anni fa circa, perchè si credè, che le esalazioni de' luoghi, in cui si seminava, avessero cagionato delle malattie, e mortalità (1). Per altra parte il Riso oltre

di Montagna sarebbe senza dubbio più vantaggiosa; ma oltre che gl'è incerto se riuscirebbe in Europa, bisogna che ci siano di molte difficoltà a procurarsela, poichè il zelo, e la premura di M. Poivre, *il primo, che ce l'abbia fatta conoscere non potè giungere a superarle.*

(1) *I Montanari, che nell'Autunno scendono nelle valli del Piemonte per la raccolta del Riso, vi contraggono per la maggior parte la febbre.*

tre all'umidità, richiede il calore, e non frutterebbe troppo di là del grado 46., o 47. di latitudine, e potrebbe essere ancora, che non ci si adattasse. *M. Rre* esattissimo osservatore affermò, che egli indeboliva la traspirazione: così, se egli può giovare nei paesi, in cui essa è abbondantissima, non sarà lo stesso in quelli nei quali è debole. Si vede da tutto ciò, che ho detto, e che potrebbe essere corredato da un gran numero di ragioni, che il Grano non è una derrata, la di cui coltivazione da se stessa impoverisca: che data l'uguaglianza rispettiva del terreno, ella è vantaggiosa al pari di qualunque altra: che questo Grano fa una riuscita almeno mediocre in terreni, e situazioni quasi inutili per le altre piante: si può soggiungere, che egli è il Grano, che s'adatta troppo bene a tutti i climi, e che, se vi sono paesi quasi tutti seminati di Grano, e poveri, il difetto è del paese, o di altre circostanze, e non già di que-

questa utile semenza. Il paragone tra la popolazione minore di alcune provincie seminate di Grano, e la maggiore di altre abbondanti di vigne, e di pasture, prova semplicemente, che un terreno è più fecondo dell' altro, e un terreno fecondo dee nutrire un maggior numero d'abitanti.

Non vi è alcuno, che possa meglio di *M. Linguet* addurre le cagioni dell' abbattimento dell' Impero Romano fatto dalle Nazioni del Nord: ma egli non parlava da vero, quando disse, che esse avevano avuto la forza di distruggerlo perchè non avevano Grano; e che la popolazione v' era scemata dopo l' introduzione di questa semenza. Io farò tre osservazioni sopra questo passo.

Primieramente le armate di *Gustavo Adolfo*, di *Carlo XII.*, del Re di *Prussia* nutrite di Pane si farebbono anche in oggi temere dagl' Italiani, i quali ne mangiano meno di quello si facesse nel tempo de' Scipioni,

ni, non altrimenti, che i loro antenati, 1400. anni fa, temevano gl' infimi Romani; e poichè *M. Linguet* parla di conquiste, chi meglio di lui sa, che que' Greci, che campavano di Pane, que' Romani, che altro non volevano, che giuochi, e Pane, assoggettarono tutti i popoli conosciuti, tra i quali molti erano quegli, che ne mangiavano meno di essi.

La porzione del Pane del Soldato Romano era molto più grossa di quella dei Soldati dei nostri tempi, ed erano anche assai vigorosi: si davano al Soldato Romano 64. libbre di Frumento il mese, il quale non poteva egli vendere, o barattare: gli si dava di rado del Cacio, o del Lardo, o alcuni Legumi: il Frumento adunque formava quasi tutto il suo nutrimento; e la sua Pagnotta riusciva il doppio maggiore di quella dei Soldati d'oggi giorno. Egli la mangiava in Pane, in Farinata, in ischiacciate; e l' epidemie putride non lo travagliavano, come fanno presente-

men-

mente colle armate. Il Grano adunque non pregiudicava, nè alla sua forza, di cui si può giudicare da tutto ciò, che doveva portare, nè alla sua bravura, nè alla sanità: può essere ancora, che il mezzo più sicuro per prevenire l'epidemia nelle armate, in cui è sì difficile, che il Soldato abbia una buona provvisione di spirito, sarebbe di rimetterlo alla dieta del Soldato Romano.

In secondo luogo vi è gran dubbio, che quelle contrade fossero allora più popolate, di quello sieno al presente; egli è anche molto verisimile, che lo fossero meno. Finalmente non mancava il frumento a que' popoli del Nord: egli era la base del loro nutrimento, e della loro bevanda; e lasciando da parte gli altri Autori, che lo affermano, *Tacito* si dichiara su questo punto (1).

La

(1) Potui humor ex hordeo, aut frumento. *De Morib. German.* *cap.*

La seconda osservazione di *M. Linguet* si è, che di 900. millioni d' uomini, appena 50. millioni si nutriscono di Grano. Ma quì evvi alcerto uno sbaglio d' inavvertenza, o di stampa; poichè quantunque vi sia qualche piccolo angolo dell' Europa, in cui il Riso, il Grano d' India, il Saraceno, le Castagne (1) formano il

---

cap. 23. frumenti modum Dominus injungit. *cap.* 25. Agri per vices occupantur. 26. Non contendunt, ut pomaria conferant, & prata separent, & hortos rigent: sola terræ seges imperatur. *Il Grano adunque era il solo oggetto della loro coltivazione, e pare, che le farinate, i pomi selvaggi, la cacciagione fresca, e il latte quagliato, siano stati il loro principal nutrimento.*

(1) *Il numero dei luoghi, ove si campa di Castagne, va scemando alla giornata, e si lagnano gli Economi francesi, perchè si sono atterrati*

il nutrimento principale del popolo; tuttavia si può dire, che non vi è la più piccola Provincia, se si eccettua una parte della Lapponia, in cui il Grano non sia la base del nutrimento. E certamente l' Europa contiene non solamente più di cinquanta, ma più di 120. millioni d' uomini, e non è sola l'Europa quella, in cui si campi di puro Grano. *M. Linguet* dà debito a questo prezioso Grano, perchè non matura altrimenti, che tra il grado 25. e il 60. ma appunto in questa latitudine si trova la maggior popolazione: ivi appunto gli uomini fanno miglior riuscita. Il numero degli abitanti della Zona torrida, e della Zona ghiacciata è un nulla a paragone di quello degli abitanti delle zone temperate; e può essere, che questa corrispondenza

---

ti di molti Castagni nei paesi che più ne abbondavano, per piantarvi de' Mori.

denza tra i climi i più favorevoli all' uomo, e il Grano ci possa persuadere, che l' uno è formato per l' altro. Per altra parte vi sono varj paesi della zona torrida, ne' quali il Grano è coltivato; e si può congetturare, che possa fruttare in molti altri. Potrei quì liberamente domandare a *M. Linguet*, qual è il Granello comestibile, che s' adatti a un maggior numero di climi, e sia sparso in un più gran numero di popoli? Egli si trova nell' Europa tutta, nell' Egitto, e in tutta la Barberia, cioè nella parte la più popolata dell' Affrica; nel Messico, nelle ricche provincie del Perù, e in quelle del Nord dell' America: questo è l' alimento principale delle Colonie Inglesi; e da qualche anno in quà, l' America ha potuto spedir farine in Europa. Il Grano serve di cibo a parecchie provincie della Persia, del Mogol, e dell' Indostan. Egli si trova in tutta la China, ove tre Provincie vi son prive affatto di Riso.
Voi

Voi vedete, che si coltiva presso tutti i popoli coltivatori, e industriosi.

Non è cosa conveniente il dedurre un argomento contro il Grano, perchè esso non si trova tra i popoli selvaggi, o presso i popoli erranti, alcuni de' quali l' hanno coltivato in ogni tempo, come fa fede Tacito; oppure nei paesi, il terreno de' quali riceve solamente con frutto alcune coltivazioni particolari: anzi sono sopra tutti degni di compassione que' popoli, le di cui terre non essendo atte a produrre altro, che il *Manioc*, hanno costretto i suoi abitatori a procacciarsi i mezzi di levare a questa pianta il veleno, per potersene servire di alimento; e tuttavia non passa anno, nel quale malgrado questi mezzi, essa non avveleni parecchie persone. Il Grano adunque è l' alimento il più universale presso i popoli colti, ed è il più utile per la coltivazione. Ma sarebbe un inganno troppo massiccio il coltivarlo, se questo fosse un alimento tanto malsano,

quanto lo decanta *M. Linguet*.

Non ho l'entusiasmo del Pane: io stesso ho detto, che il cattivo Pane, e il solo abuso di esso poteva nuocere: ho soggiunto, che in alcuni casi di malattie di languore, il miglior Pane doveva usarsi con somma moderazione. Non vi è alimento, di cui non si possa dire la medesima cosa; ma non è men vero, che di tutti gli alimenti, il Pane di Grano ben fatto è il più sano; e son troppo amante della conservazione, della sanità, e felicità del popolo, per non dar a sospettare, che con troppa leggierezza io voglia dargli qualche consiglio riguardante questi tre oggetti. Voi vedrete nel sesto Volume della mia Opera sopra i Mali de' Nervi, tutto ciò, che ho detto per dissuaderlo dall'uso del Grano detto (*Loglio Ergo*) Grano veramente velenoso, che alcuni Medici di merito, ma ingannati da osservazioni imperfette, riguardano come un alimento sano, e di cui si possa liberamente far uso. Scrivo

vo al presente, per preservare il popolo dalla svogliatezza, che potrebbe inspirargli pel buon Frumento un filosofo illuminato, ed eloquente, il quale da qualche inconveniente particolare ha dedotto un pericolo universale. Mi pare ancora non meno necessario all' uomo l' avere del buon Pane, che pericoloso l' averne del cattivo; ed è cosa molto particolare, che quasi nel tempo stesso vi sieno persone ben affette, e dotte, tra le quali uno gli biasima il primo come un veleno, mentre gli altri gli esaltano quest' ultimo.

Sono all' uomo necessarj i vegetabili: non s' è trovata nazione alcuna, che campasse di soli alimenti animali. Tutte hanno il Pane, o qualche equivalente del Pane, cioè qualche sostanza farinosa, e vegetabile, che previene la svogliatezza di qualunque dieta animale, e la corruzione, che ne sarebbe una necessaria conseguenza: s' è fatt' uso per tal fine per fino della scorza d' abete; ma

io non ho dubbio d' affermare , che di tutti questi vegetabili , il Pane fatto di Grano è il migliore . Di tutte le lagnanze, che ne fa *M.Linguet*, non ve n' ha una, che sia ben fondata . Egli è certissimo, che pestando semplicemente il Grano di Frumento , come pure il Grano d' India , il Saraceno , il Miglio , impastandolo , e cuocendolo , egli dà certe focaccie molto migliori di quelle , che si fanno con tutte quest' altre farine . Ho già detto di sopra , che il Soldato Romano le mangiava sotto alcuna di queste forme . Niuno di questi Grani si può mangiar crudo ; e il Frumento è senza contraddizione il meno spiacevole, e il migliore : ma se si campasse di Frumento crudo, ciò non si farebbe senza pericolo , e *M.Van Svvieten* ne ha veduto dei cattivi effetti : tutti gli altri Grani ne avrebbono de' più funesti , se fosse possibile campare con essi . La crusca , che si biasima nel Formento altro non è , che

la

la sua buccia : tutti i Grani hanno la sua , e quella del Formento è la sola, che talvolta sia utile a conservarsi . Egli , se non è ridotto in Pane , porta seco l' incomodo , siccome tutti gli altri Grani , di fare un alimento alquanto viscoso , difficile a digerirsi per taluni , che non sono robusti , ed è proprio a cagionare delle ostruzioni anche alle persone le più robuste , in caso , che facciano una vita molto sedentaria ; tuttavia egli è sempre meno dannoso di qualunque altra sostanza , che ci si consiglia di sostituire ; e si può levare molto più facilmente questa viscosità col mezzo comodo della fermentazione, a ricever la quale è senza paragone più degli altri proprio ; e che in vece di corrompere la pasta , altro non fa , che torle quel principio di viscosità , sviluppando l' aria , che serviva di legame alle sue parti , la rende meno unita , meno tenace , più facile a digerirsi , e più salubre. In questa maniera es-

ſa perfeziona il Grano , in vece di deteriorarlo ; e non v' è più ragione di credere, che il Pane è un alimento corrotto, perchè ci vuole l'ajuto della fermentazione per farlo buono , che il dire , che il Vino è una bevanda corrotta , perchè naſce parimente da una fermentazione. Qual è l' alimento tanto piacevole , e appetitoſo , quanto il Pane ? Qual è quello , di cui uno meno ſi ſvogli ? Se gli ſi dà troppa fermentazione , il Pane riuſcirà un po' agro : queſto è un difetto , ma queſto difetto medeſimo non è pregiudiziale a molte perſone ; e *M. Linguet* s' è laſciato ingannare, dandoſi a credere, „ che „ fra tutte le materie , che l' uomo „ può digerire ſenza diſtruggerſi tut„ to in un tratto , non ve n' è al„ cuna più nociva , di sì difficile „ digeſtione, e più aggravante : eſ„ ſa, ſoggiunge egli, forma un ſan„ gue denſo , che facilmente ſi cor„ rompe . Uno de' più celebri afo„ riſmi della medicina ſi è, che l'in-

„ di-

„ digeſtione di eſſa è mortale „ .
Queſte aſſerzioni ſono ſtate con troppa leggerezza ſpacciate , sulla fede di perſone , che non avevano eſaminato che ſuperficialmente gli effetti del Pane . Tra tutte le Farine , e fra tutti i Pani di Grano , non ve n' è alouno , che ſi poſſa mangiare in più gran quantità , che ſi digeriſca più facilmente , e che faccia un ſangue meno inclinato alla corruzione . Un ſangue troppo denſo è l'effetto d' un' azione troppo gagliarda de' vaſi ; e il Pane non gli ſtuzzica gran coſa , quantunque non gli laſci languire come gli altri Grani . Una leggiera decozione di Pane è un alimento , e una bevanda ſalutare nelle febbri putride , e acute , nel male detto *Collera* . L' aforiſmo , che cita *M.Linguet* è un errore de' ſecoli più oſcuri . Io avanzo con ſicurezza , che niuno mai morì per una indigeſtione di Pane , e per opporre a queſta citazione un'autorità più riſpettabile di quello ſia la ſcuola di Sa-
 ler-

lerno , voi ſapete , o *Signore* , che *Ippocrate* in un anno , in cui , per mancanza di Formento , erano ſtati coſtretti gli uomini a cibarſi di altri vegetabili , oſſervò una gran quantità d' affezioni paralitiche , effetto del cattivo nutrimento , e del filaſſamento delle fibre . E quand' anche la ſuperiorità del Formento ſopra gli altri Grani comeſtibili non foſſe dimoſtrata dai fatti, lo ſarebbe dalle belle eſperienze fatte dai Signori *Beccari*, *Kerſel-Meyer*, *Roell*, e *Macker*, ſopra la Farina. Queſto glutine, queſta ſoſtanza *animalizzata*, affatto ſconoſciuta quarant' anni ſono , la quale compone il quarto della Farina di Frumento , di cui la maggior parte dell' altre Farine è quaſi priva ; e che pare deſtinata a rendere queſta Farina aſſai più digeſtibile , e nutritiva , poichè perde meno , prima di eſſer atta alla nutrizione , ed è più ſtuzzicante : queſto glutine , dico io , dà al Pane di Frumento una incontraſtabile ſuperiorità ſopra

tutti

tutti gli altri ; e mi pare , che dopo tutte le osservazioni , e dopo un paragone fatto tra gli abitanti de' paesi privi di Frumento , e di quelli , in cui egli è la base del vivere, si potrebbe affermare , che quest' ultimo è il solo più proprio a svilupparé le facoltà . Col Grano d'India, coi pomi di terra si possono formare uomini molto grossi , assai grandi , e vigorosi : ma non mi dò a credere , che alcuno di quelli , che campavano di simili alimenti abbia giammai scritto gli *Annali Politici del secolo decimosesto*, le *Arringhe* in favore del Signor Duca d' *Aiquillon*, e le *Difese* del Signor Conte di *Morangies* &c. Se l' Europa è superiore per ogni riguardo all' altre parti del Mondo , ciò dee ella forse attribuire all'uso maggiore, che fa del Frumento. Se parecchie nazioni ne mangiano meno dell' altre , e pare , che in ogni parte le agguaglino , ciò nasce , perchè la natura dei loro alimenti , e della loro bevanda ne richie-

chiede meno. Coloro, che bevono la Birra, bevono un Pane sciolto, il quale ha il doppio effetto del Pane, cioè di nutrirli, e di prevenire la corruzione degli altri alimenti. Alcuni lo mangiano sotto forme oltremodo diverse, altri mangiano meno Pane, ma fanno altrettanto uso di Farina; e finalmente ve n' ha di quegli, che ne mangiano poco; e da questo forse nascono tra di loro malattie, che gli travagliano. I paesi, abbondanti di latticinj, hanno meno bisogno di Pane degli altri; e per questo stesso motivo, il montanaro ne dee far meno uso. Ma ci badi *M. Linguet*, ciò deriva, perchè il latte è assai analogo al Pane. Questo nutrimento per una parte è ancor vegetabile; e per l'altra è di già *animalizzato*: egli racchiude una sostanza simile a quel glutine prezioso del Frumento; e *M. Macker*, le di cui decisioni sono tanti assiomi in Chimica, ha veduto, che la parte caciosa del latte, unita ai Grani,

che

che altro non contengono, che dell' amido, ſarebbe uno de' mezzi più proprj a renderli atti a fare del buon Pane. Ciò che prova ancora la ſuperiorità del Frumento agli altri Grani ſi è, che per fare le migliori Birre, non v' è altra Farina, che gli ſi poſſa ſurrogare. Queſta riunione d' una ſoſtanza *animalizzata*, e d' una ſoſtanza vegetabile nello ſteſſo Grano, non è ella un carattere, che ſembra averlo ſtabilito per la baſe del nutrimento d' un Eſſere, il quale, ſiccome l' uomo, pare deſtinato a vivere di ſoſtanze animali e vegetabili?

Se ſi trovano uomini magri, ſmunti, e di cattivo colore ne' paeſi abbondanti di Pane, ciò non naſce, o Signore, perchè non mangiano altro che Pane; poichè le Legioni campavano di queſto, e ſi portavano bene; la ragione è, perchè non ne mangiano a ſufficienza, o lo mangiano cattivo: eſsi non hanno un alimento ſufficiente, oppure mal pre-

parato; e si trovano aggravati dalla fatica. Se vi è una piccola contrada nei Pirenei, in cui ogni casa presenta un Patriarca, e ogni giardino racchiude un Beato col suo Grano d' India, il quale non frutterebbe sopra molte altre montagne „ ciò „ deriva, perchè ignorano affatto i „ nostri costumi, e sono saggi ab„ bastanza, per non avere il me„ nomo solletico di conoscerli „. Questa maniera di pensare gli renderebbe felici, non meno colle farinate di Frumento, che con quelle del Grano d' India. In questi paesi la vivacità dell' aria previene gl' inconvenienti, che potrebbono in altri luoghi derivare dalla qualità del nutrimento. Egli è bene, che si possa campare senza frumento ne' paesi, in cui non può nascere, ed ove non frutta cosa equivalente a quello, di cui si avrebbe di bisogno: ma egli è altresì un bene, che nei paesi sterili, ne' quali l' industria si procaccia di molto denaro, si possa con questo rica-

ricavare dagli ſtranieri, e talvolta da' paeſi molto lontani una derrata, che regge ai traſporti i più lunghi, e che ſi conſerva per più anni ſenza alterarſi: in vece che la maggior parte degli altri Grani ſono molto più difficili a conſervarſi lungamente, e non reggono così facilmente al traſporto. Nel 1713. ſi vendeva quì il Frumento 6. lire di Francia il quarto, il che tornava almeno a lire 28. il Quintale, e ſi dava a miſura ciò che era permeſſo a ciaſcuno di comprare. Ott' anni fa non era guari men caro, e voi provaſte la medeſima careſtia. Vi ſarebbe ſtata la fame in tutta la Svizzera, ſe non ſi foſſero fatti venire i Grani non ſolamente dal Piemonte, e dal Milaneſe, ma ancora dalla Sicilia, e dalla Barberia. Il Grano d' India, che non ſi raccoglie prima dell' Ottobre, non ſi può mangiar ſubito: ſe egli non è perfettamente ſeccato, (al qual' effetto ſono neceſſarie dili-

gen-

genze molto maggiori di quelle, che richiede il Grano) si guasta prestissimo ; e , qualunque cura s'impieghi nel ritirarlo , senza comparir alterato , viene poi ad acquistare nel mese di Giugno una sensibile agrezza , che lo rende meno gustoso , segno , che è men sano . Per altra parte la proprietà, che egli ha d'ingrassare in brevissimo tempo tutti gli animali, che se ne alimentano, prova, che questo nutrimento non è sano quanto il Frumento, il quale senza tanto ingrassarli , dà loro una consistenza senza durezza, e rende le carni saporite . Per questo motivo pare , che non fortifica la fibra ; e potrebbe questa essere una delle cagioni della sua inferiorità fisica , e morale a sufficienza confermata da parecchi popoli dell'America , che non campavano, che di Grano d' India . *M. Linguet* non è stato invitato ad assaggiare le preparazioni di Grano Saracino , o di miglio : se le avesse

ſe aſſaggiate, non conſiglierebbe alcuno a ſoſtituirle a quelle del Grano; e quand' anche ſomminiſtraſſero queſte piante un alimento ugualmente guſtoſo, e ſano, porterebbono tuttavia ſeco degli inconvenienti reali. Tutti i Grani di miglio sfruttano la terra a ſegno tale, che se ſi viene qualche volta a ſeminargli nel medeſimo terreno, per lungo tempo non è più buono a nulla. Perciò queſta coltivazione con poco rifleſſo raccomandata da alcuni anni in quà, ſi è affatto ſcreditata. Il Grano Saracino, il di cui prodotto è qualche volta conſiderabile nelle buone annate, non ha lo ſteſſo inconveniente, ma è di tutte le piante la più delicata, e quella, la di cui riuſcita è la più incerta. La menoma intemperie delle ſtagioni riduce la ricolta a nulla; e ſi può francamente affermare, che se vi foſſero paeſi nell' Europa, che impiegaſſero la loro ſuſsiſtenza nella coltivazione de' Grani Saracini, corre-

rerebbono pericolo di provare frequentissimamente la fame (1).

Prima che pubblicasse il suo scritto *M. Linguet*, io non sapeva, che non vi fossero poveri nell' Irlanda, e nella Scozia: sapeva solamente, che quando il governo non gli tiene lontani, se ne trova di molti ne' paesi ricchi; perciocchè ivi appunto si buttano gl' indigenti de' paesi poveri. Io non credeva, e permettetemi, o Signore, che ve lo dica, non credo ancora, *che un sacco di Gra-*

(1) *Se ne semina poco in quel paese, in cui non serve quasi, che per l' ingrasso del pollame; ma non vi si semina, che del Saracino bertone; e siccome i mesi di Luglio, Agosto, e Settembre, ne' quali si semina, sono per l' ordinario molto asciutti; così sarebbe forse meglio seminare il Grano Saracino, il quale fa miglior riuscita nelle annate asciutte.*

Grano ritolto di più alla terra, *vi faccia germogliare un povero*; che questo sacco solo di Grano potrebbe dare il campamento almeno per quattro mesi (1); ma ho veduto, che, do-

(1) *Quello, che quì chiamasi un* sacco di frumento, *deè pesare dugento libbre; e un mio amico, Medico rinomatissimo, fece a Lione con somma esattezza la seguente sperienza. Essendosi macinate libbre* 301 *di frumento, resero, compresa la crusca*, 297. *libbre di farina, la quale fece* 484. *libbre di pasta, e* 439. *di pan fresco, che si riduce a* 430. *e questo Pane riuscì ottimo. Pertanto un sacco, che pesa lib.* 200. *renderà per conseguenza lib.* 286. *di Pane; e se vogliamo levarne lib.* 20. *per la deduzione d' una parte della crusca, si avrà* 266. *libbre di ottimo Pane, due delle quali il giorno saranno al certo sufficienti pel comodo sostentamento d' un uomo, il quale perciò con queste lib.*

dove vi è da rispigolare una spiga, dieci poveri, che ne hanno bisogno, vi accorrono ben di lontano; e quand'anche si ammetta ciò, che dice M. Linguet, *che non vi sono persone costrette a mendicare ignominiosamente il Pane, altro, che sopra i solchi, che lo producono in abbondanza*, paragonando questa proposizione

---

lib. 266. potrà campare 133. giorni, e almeno quattro mesi, scontando la decima, le spese della macinatura, e quelle della cocitura; e mi pare dopo questo calcolo, che un uomo isolato, il quale non abbia più di tre quarti di una misura di terra (arpent), di cui potrebbe comodamente coltivare una mezza misura colla vanga per seminarvi del Grano; e che nella rimanente parte coltivasse alcuno de' legumi, de' quali parlerò più sotto, e specialmente de' Cavoli, raccorrebbe almeno ottocento libbre di Frumento: egli avrebbe con seicento libbre di che campare, e quand'

zione colla piccola quantità del Grano necessaria all'uomo per vivere, si verrebbe facilmente a comprendere, non poter avvenire, che, per esserci superfluità d'alimenti nel proprio paese, egli sia costretto a morirsi di fame.

Spero, che tutto ciò, che ho detto, disingannerà *M. Linguet* dell'idea datagli da alcuni Medici poco instrutti intorno ai pericoli del Pane, il quale è al certo il più salubre degli alimenti, e che richiamando all'esame tutte le circostanze de' paesi, in cui cresce, vedrà, che que' paesi sono ricchi, o poveri a proporzione della

---

e quand' anche non gliene restasse più di dugento libre da vendere, questo gli somministrerebbe il sale, e il bisognevole condimento: la paglia gli procurerebbe il necessario ingrasso. Non so, qual altro impiego di terra in comestibili, possa dargli una sussistenza più sicura, e più sana.

della bontà del terreno, e che l'abbondanza d' un alimento sano, non può giammai condurre alla mendicità.

Se i Monopolj (1), se la cattiva condotta, se i cattivi ragionamenti intorno al commercio de' Grani, se gli errori intorno alla coltivazione, e alla manipolazione, se le frodi del com-

---

(1) *Il Monipolio può influire in ogni cosa, ogni qual volta si troveranno degli infelici, che non avranno timore di farlo. Ho letto non ha guari nelle pubbliche gazzette, che un monipolio di fieno in una parte dello stato Ecclesiastico fece sì, che non si sapeva più come nutrire i cavalli. Un monipolio di pomi di terra, di Grano d' India, di Saraceno sarebbe più facile, che un monipolio di fieno, e col denaro s' indurrà sempre la maggior parte de' Contadini a vendere la mattina l' alimento, che dee nutrirli a mezzo giorno.*

commercio, hanno con ragione irritato *M. Linguet*, questo non è difetto del Grano; imperocchè vi s'occuperebbono molto meno gli uomini, e farebbono molto minori speculazioni, e sofismi sopra il commercio di esso, se non avesse un valore altrettanto reale; valore, che comunque possa avere il suo equivalente presso un particolare, il quale altro non coltiva, che ciò, che gli abbisogna per campare, senza spostarsi; non lo può avere giammai presso un Ministro, a cui tocca il provvedere le flotte, e le armate, che senza di esso, mancherebbono di provvisioni, e il formare dei magazzini per le annate in cui mancherebbono le derrate; non potendosi conservare ne'magazzini derrate molto voluminose, e che troppo spesso danno da fare. Sarebbe una cosa assai pericolosa l'affidare la sua sostanza ai Grani, che sono soggetti a maggiori accidenti di quello sia il Frumento, le di cui raccolte possono anche per questo motivo

vo venir meno, e di cui non si possono fare provvisioni per li casi suddetti; e con ciò esporsi troppo spesso al flagello della fame; essendo una derrata molto comoda quella, la di cui soprabbondanza in alcuni anni, si può convertire in vantaggio degli anni di carestia. Per altra parte il vantaggio, che ha il Pane quando è ben fatto, e ben cotto, di serbarsi per lunghissimo tempo; di reggere ai trasporti; di trovarsi sempre acconcio, senza aver bisogno di alcuna novella cottura, è una cosa troppo stimabile, ed è propria, credo io, del solo Pane; perciocchè le altre composizioni fatte di pasta, non arrivano a conservarsi per sì lungo tempo.

Avrei ancora alcune osservazioni a fare intorno a certi altri oggetti di questo scritto: ma non mi piace l'essere troppo a lungo, diverso, nella maniera di pensare, dall'Autore di esso, e do volentieri fine, per parlare d'un oggetto, sopra il quale le no-

nostre idee sono quasi le medesime, voglio dire, dei Pomi di terra. Io sono persuaso, e già l' ho detto in una Opera, che sta per veder la luce, che pochi sono gli alimenti tanto salutari, e che non vi è farinoso non fermentato, di cui si possa mangiare in tanta quantità. Io credo, che quest' alimento sia di gran lunga da preferirsi al Grano d' India, al Saraceno, al Miglio, e al Riso stesso. Se ne può mangiare senza svogliatezza; quasi così spesso quando il Pane: egli non ha bisogno d' alcuna preparazione: appena uscito dalla terra si può bollire, e mangiare. Questo, tra i frutti delle due Indie (1) è quel-

(1) *Siamo tenuti de' pomi di terra*, (solamen tuberosum) *che sono diversi dalle patate* (convolvulus caule viridi repente) *all' Ammiraglio* Drake, *il quale nel suo primo viaggio, gli trovò nel* 1578. *nelle isole, che sono all' Occidente dello stretto Ma-*

è quello, di cui l' Europa più degli altri dee benedire la ſcoperta: non ſe ne può abbaſtanza lodare la coltivazione; e non poſſo raccomandarne troppo l' uſo. Tuttavia debbo fare alcune oſſervazioni, le quali daranno ſempre il primo luogo al Grano. Il Pomo di terra è molto più voluminoſo del Grano; voglio dire, che in volume eguale peſa meno e contiene mi-

---

Magellanico, e gli portò nella ſua patria. Per un ſecolo circa, non furono quaſi altrove coltivati, che in Irlanda. Non ſono cinquant' anni, che ſi coltivano in queſto paeſe; e da vent' anni in quà, e non più, ſono divenuti aſſai comuni. Nella ſteſſa Inghilterra non ſi ſparſero sì preſto, come taluno l' avrebbe creduto, quantunque nel 1671. ſia ſtato pubblicato nelle Tranſaz. Filoſof. num. 90. *che eſſi erano ſtati d' uno ſtraordinario ſoccorſo nell' Irlanda in una careſtia ivi ſofferta nell' anno precedente.*

minor nutrimento. Pertanto, ſia per queſta ragione, ſia perchè a cagione della ſua mollezza regge difficilmente ai lunghi carriaggi, e ai lontani traſporti; ſebbene ſarà di meſtieri traſportarlo in caſo, che, o ſia neceſſario in qualche paeſe, o vi manchi. E' ben vero, ch' egli s' adatta al terreno per cattivo che ſia, e che il ſuolo ſuo nativo dovrebbe dargli un grande avvantaggio: tuttavia egli non ama il terreno buono, e vi frutta meno. Vi è una differenza molto notabile tra i pomi di terra dei luoghi montuoſi, e quelli delle noſtre graſſe pianure. Di più ne' luoghi umidi egli è cattivo, ſpiacevole, ed accompagnato da una certa agrezza, che mi farebbe temere della ſua durata. In ſecondo luogo, nelle annate molto ſecche, egli viene tanto ſtentatamente, che non ſi raccoglie il terzo del ſolito degli altri anni, ſiccome avvenne nell' anno paſſato. Che ſe ſi faceſſe ſolamente capitale ſopra queſta raccolta, come

vi si potrebbe supplire in caso di fallenza? Non se ne può avere dall' anno precedente, perchè non si conserva neppure un anno intiero; e se non si prendono grandi precauzioni, e tali di cui non è capace il Contadino, egli germoglia, e perde la sua bontà. Un particolare comodo, che ci ha preso genio, può, è vero, conservarne alcuni con diligenza, finchè cominci ad averne de' freschi, che avrà fatto piantare molto per tempo: ma un povero Contadino dovrebbe restarne privo per lo spazio di tre mesi circa; e questo spazio è lungo. In terzo luogo essi son facili a ghiacciare; e quando sono ghiacciati, non sono più buoni a nulla; e i Contadini abitano per l'ordinario in case tali, che fanno loro temere di perderli nelle invernate molto fredde. Essi perirono quasi generalmente nelle case de' Contadini nei tre giorni del gran freddo del mese di Gennajo 1776., e tuttavia il freddo non arrivò sotto il 10.

gra-

grado. Ed ecco varj inconvenienti, a cui non va ſoggetto il Grano; ed è ben fatto l'avvertire, che il pomo di terra richiede di molte diligenze (1).

Abbiamo pertanto a ſufficienza dimoſtrato, che il Grano ha molti vantaggi anche ſopra i Pomi di terra; che è d'uopo, come ſaviamente avverte *M. Linguet*, mangiarli piuttoſto in natura, che in Pane: ma ſi dee rendere la dovuta ragione al merito di *M. Parmentier*, il quale con molta

(1) *Per averne il ſicuro metodo, per chi non gli ha veduti a coltivare, baſta leggere gli avviſi, che voi date nel* Socrate Ruſtico, *ove con tanta evidenza ne date a conoſcere il valore, ſpecificando con molta chiarezza la diligente coltivazione, che ne faceva Kilioch, e dalla quale ricavava un' abbondante raccolta, ſebbene inferiore a quella, a cui ſi può pervenire.*

molta fatica gli seppe accreditare, perfezionando in questo punto l'arte di far il Pane. Per questo ultimo riguardo gli si hanno delle obbligazioni, le quali non sono forse ancora abbastanza conosciute, nè gli si possono a sufficienza rendere; e in quanto a me, non posso fare a meno, che lodare l'abilità, e la pazienza, con cui è giunto a fare una squisita Farina, e un ottimo Pane co' Pomi di terra. Sono d'accordo, che egli non avrebbe ragione di consigliare il Contadino a lasciare i Pomi di terra in natura per mangiarli in Pane: non è questa la sua intenzione; egli non ne ha che delle vantaggiose; e quando uno consacra le sue fatiche in favore del pubblico, quand'anche l'esito non corrispondesse alle speranze, (e fuori di questo caso si trova *M. Parmentier*) dovrebbe andar libero da qualunque amara censura. Occupato in tutti i farinosi, de' quali ha con tanta esattezza divisato le qualità, e i vantaggi, ha in-

innoltrato le ſue operazioni, quanto gli è ſtato poſsibile, ed è arrivato a queſta ſcoperta, la quale non ſolamente è ſenza pericolo, perchè non rende inutili i Pomi di terra, non richiede magazzini, non va ſoggetta ai monipolj, nè apporta la fame; ma può ancora di fatti eſſere vantaggioſiſsima. Se nella grande abbondanza dei Pomi di terra, il contadino se ne ſvogliaſſe, se i ſuoi domeſtici ſi lagnaſſero dell' uniformità del cibo, potrebbe qualche volta far del Pane per godere di quella varietà, che piace a ogni ordine di perſone; e poichè rieſce difficiliſsimo il conſervare i Pomi di terra da una raccolta all' altra; colla Farina preparata nella ſtagione la più morta, voglio dire l' inverno; e con una parte dei Pomi di terra, mentre ſono ancora in ottimo ſtato, formerebbe un ripiego, per campare col Pane fatto di eſsi, quando non ci ſono più in natura. Quand' anche l' idea di far Pane dei pomi di ter-

ra fosse tanto funesta, quanto dice *M. Linguet*; essa non è di *M. Parmentier*: già da lunghissimo tempo s'era posta in pratica. *M. Mustel*, e *M. Engel*, amendue buoni cittadini, se n'erano occupati, per soddisfare le brame del contadino: ma le loro esperienze non ebbero una perfetta riuscita. *M. Parmentier* ha scoperto questo metodo, che si ricercava con calore; e sarebbe un gran servizio ai paesi, in cui si campa per necessità di Grano d'India, Saracino, e di Miglio, se potesse ancora trovare un mezzo di levare a queste Farine la loro viscosità. Il rendere più sani gli alimenti ordinarj d'un paese, egli è un dare accrescimento alla sanità, alla forza, alla lunghezza della vita d'ogni individuo; egli è un meritarsi la corona civica con maggior ragione, che col salvar la vita a un solo cittadino. Perciò sono tenuto al Sign. *Francesco di Neuchateau*, quell'amabile amico di *M. Linguet*, il quale colla

colla ſcienza della Filoſofia accoppia vaſtiſsime cognizioni, e un raro talento per la poeſia; gli ſono tenuto, dico, per aver fatto più ragione a *M.Parmentier*, e per aver encomiato con leggiadriſsimi verſi il ſoggetto delle ſue fatiche (1), gli obblighi, che gli ſi hanno, e la gratitudine, che gli è dovuta. Gli Autori del Giornale di Medicina hanno aſſai bene dato a conoſcere l'utilità di queſta ſcoperta; ma hanno avuto la premura nel tempo ſteſſo di avviſare, che queſto Pane, quantunque buono, è inferiore a quello di Frumento.

Eccovi, o Signore, le principali oſſervazioni, che ho fatto ſopra l'Opera di *M.Linguet*, e che ho ſtimato util coſa di proporre a coloro, che avrebbero potuto laſciarſi imporre dalla di lui autorità. Perſone di me

(1) *Le plaiſir de faire le bien Eſt le priſe de l'homme, qui penſe.*

me più istrutte intorno a tutte le materie, che ivi prende di mira, potranno forse esaminarle con maggior esattezza. Darò fine alla presente lettera con osservare, che quantunque la coltivazione del Grano non sia pregiudiziale, ed il Pane sia un buon alimento; tuttavia io sono persuaso, come ho già detto, che si coltivano forse assai comunemente troppi campi, e che questo errore è ancora troppo sparso in questo paese, quantunque abbia cominciato a diminuire. Non è già, che io voglia, che più abbondante ne fosse la raccolta; perciocchè alcuna volta se ne scarseggia; ma io penso, che per tal fine converrebbe, come ho già detto, seminare molto meno; e son persuaso, dopo le migliori opere economiche, dopo le osservazioni comunicatemi da persone ammaestrate dall'esperienza, e colla scorta della più sana fisica, che, seminandosi meno Grano, e facendo un diverso impiego dei campi, si ricaverebbe la stessa quan-

quantità di Grano, e parecchi altri prodotti vantaggiosissimi. Sarebbe da desiderarsi, che si facesse uso de'principj del vostro *Saggio Kliock*, e che si dasse più retta a questo sistema di agricoltura sì semplice, sì saggio, e sì pienamente autenticato in oggi dalla continua esperienza di trent' anni, che voi avete esposto con tanta chiarezza, ed eleganza. Si lesse la vostra Opera col maggiore impegno, si lodò, si ammirò, ci fu un entusiasmo pel vostro *Saggio*, più degno assai d'un tal nome, che la maggior parte di coloro, a' quali porgeva incenso la Grecia: ma la vostra Opera ebbe la sorte, che hanno tutti i libri buoni, cagionò pochissime mutazioni: si vedono le strade nuove; sono belle, si dice, ma non son sicure; e si battono le antiche.

Se uno, per esempio, il quale ha trenta misure di terra arabile, e prati naturali a proporzione, e che per tal motivo ne semina ogni anno

venti misure, dieci di Grano, e dieci di altre Biade, come porta l' uso di questo paese, faccia la prova di seminarne sette sole, egli avanzerà con questo mezzo, tre misure per ogni quarto da destinarsi per altri usi; ne semini nel miglior terreno tre di trifoglio, tre di *Medica* (1) *Sain-foin*, che forma uno de' migliori pascoli; che s' accomoda anche colle peggiori terre; che dura almeno dodici anni, e quasi quanto il trifoglio; che non ha bisogno d' ingrasso; cui pochissime zolle cotte di tre in tre anni bastano (2); egli è certo, che queste sei misure di terra,

---

(1) *Il* Sain-foin *si chiama* esparcette (*specie di trifoglio*) *in questo paese*; Onobrychis *noi chiamiamo* Sain-foin *ciò, che altrove chiamasi* Luserne. (Medica).

(2) *Avanzo tutti questi fatti in seguito alle osservazioni da me fatte.*

ra, un anno sull' altro, somministreranno il nutrimento a due cavalli almeno, e a quattro bestie bovine, o meglio, a sette, in otto bestie bovine, (1) il profitto delle quali sarebbe molto più considerabile di quello delle medesime sei misure di terra, se fossero mediocremente coltivate, metà a Frumento, e metà a Grano d'India; e sarebbe questo un profitto sicuro; perciocchè, avendo le terre meglio concimate, e potendogli dare due, o tre arature di più, sarebbono

(1) *Tre cavalli non possono mangiare in un anno il primo fieno di sei misure di terra seminate di Trifoglio, e di* Sain foin; *così siccome queste piante danno un secondo fieno abbondantissimo, il Trifoglio sempre un terzo, e talvolta ancora il quarto; e il* sain-foin *spesso il terzo; perciò coll' avanzo del primo, e coi fieni susseguenti, vi sarebbe da campare quattro bestie bovine.*

bono senza fallo più abbondanti le raccolte, e meno incerte; poichè la forza delle produzioni ne scema gli accidenti: egli avrebbe per tanto gli stessi Grani, potrebbe venderne la stessa quantità, e anche una maggiore; poichè dalla rendita delle Vacche, e da quella delle tre altre misure di terra, di cui non ho ancora parlato, ricaverebbe un nutrimento, il quale, a seconda de' desiderj di *M. Linguet*, farebbe risparmiare il Pane: sarebbe adunque e meglio nodrito, e più ricco. Il qual nutrimento verrebbe ancora accresciuto dal prodotto delle tre altre misure di terra, delle quali vorrei, che facesse una specie d'orto. Questo è il metodo del vostro *Saggio*, gli effetti del quale, creduti sulle prime esagerati, non solamente si veggono da trent'anni in quà, ma vanno ancora notabilmente accrescendo; e una prova evidente si è, che i suoi paesani l'imitano. Di questo orto seminerebbe una parte di Grano d'India,

dia , il quale lo provvederebbe d'ingrasso per li suoi majali, e pel pollame ; un'altra di rape d'Alsazia , sia delle primaticcie, che delle grosse: una buona parte di pomi di terra ; il resto di Carote gialle, legume sano , leggiero , saporito , che non è delicato , che si prepara colla stessa semplicità del Pomo di terra ; e di Cavoli, i quali senza una gran cura darebbero teste più belle di quello abbisognasse pel consumo. L'avanzo di tutti questi Legumi gli provvederebbe un eccellente alimento per li suoi Castrati, e per le sue vacche. Le Carote sono ottime anche per li cavalli , e i Cavoli superflui gli somministrerebbero uno de' migliori ingrassi . Io non dubito punto , che in questa maniera possa essere molto meglio nutrito , e molto più ricco , senza affaticarsi di più ; massime se a quest'uso volesse unire alcune altre regole nell'agricoltura.

La prima già più volte proposta sarebbe di non seminare insieme la

Sega-

Segala, e il Frumento, due Grani,
che, quantunque del medesimo gene-
re, non amano nè il medesimo ter-
reno, nè la stessa coltura; i quali
non maturano nel tempo medesimo,
e fanno sempre miglior riuscita se-
parati, che uniti. Quando la Sega-
la è di già avanzata, si trova an-
cora il Frumento quasi nel principio
della sua cresciuta, mette male il fio-
re, e maturando i suoi granelli senz'
aria, non hanno quel corpo, nè
quella consistenza, che avrebbero,
se fosse solo il Frumento.

La seconda sarebbe di non lascia-
re i fieni troppo a lungo sulla pian-
ta: primieramente perchè è cosa ab-
bastanza dimostrata, che la pianta
quando è granita ha molto minor nu-
trimento; in secondo luogo perchè,
quando il fiore è caduto, la pianta
si nutre soltanto colla radice, e in-
debolisce il terreno.

Finalmente, che egli nutrisse un
maggior numero di Castrati, ma che
in vece di tenergli nelle stalle chiu-
se,

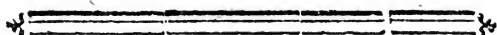
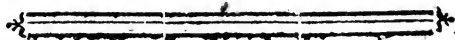
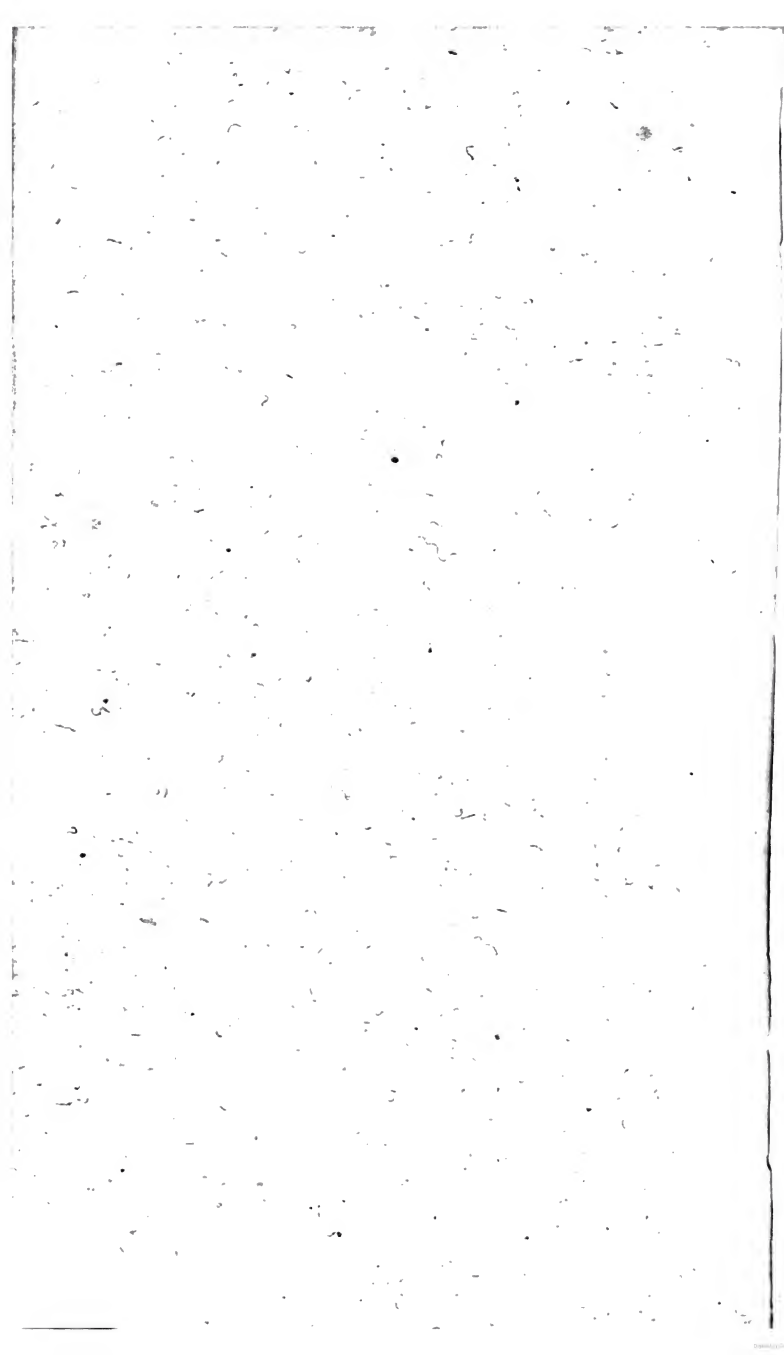
se, e calde, ove vanno a male, gli tenesse ne' chiusi vicini alla sua casa, in uno steccato serrato all' altezza di sei, o sette piedi dalla parte del Nord; e dall' altre parti inchiusi non più alti di cinque piedi senza tetto, o con un tetto di due piedi dalla parte del Nord. L'esperienze le più esatte, e le più costanti, fatte da vent' anni in quà, provano, che questo è il solo mezzo di far riuscire questi animali, di conservarli, e di aver le migliori lane, e le carni le più saporite; e queste non sono di quelle osservazioni, che si possano richiamare in dubbio, essendo state fatte colla più possibile esattezza da *M. d' Aubenton*, uno de' migliori osservatori de' nostri giorni, l' uomo il più versato nella cognizione degli animali, e il più diligente nel registrare le sue osservazioni, e ciò in un paese più al Nord, e senza dubbio meno caldo di Losanna, e il di cui clima pare, che debba essere lo stesso di Zurich, e del-

e della maggior parte della Svizzera. Questo gran Fisico ha dimostrato, che questi animali non curano nè il freddo, nè la neve, nè la pioggia; e che l' unico loro nemico sono i gran caldi: osservazione, che conferma le diligenze, che si usano in Ispagna, di farli passare, prima de' gran caldi, dalle Pianure dell'Andalusia, nelle Montagne della Vecchia Castiglia. All' opposto sembra, che in questo paese altro non si tema, che di esporli al freddo; si tengono nelle stalle, che pajono stufe; e vanno a male.

Eccovi, o Signore, una lettera assai lunga: sarò troppo contento, se i vostri pensieri saranno conformi a' miei, e vieppiù mi confermerò nelle mie ragioni.

Ho l' onore di essere &c.

Il primo di Agosto 1779.

DIS-

DISSERTAZIONE
SOPRA
IL GRANO
E IL
PANE
DI
M. LINGUET.

DISSERTAZIONE

SOPRA IL GRANO, E IL PANE.

PANE DI POMI DI TERRA.

ELla è una ſtrana mania, quel non voler riconoſcere coſa alcuna dalla natura, e l' applaudire a qualſivoglia invenzione, che tende a sfigurarne i doni. Se eſſa ci daſſe il vino bello e fatto, ci ſdegneremmo di berlo; per iſtuzzicare la noſtra ſenſualità, converrebbe trovar l' arte di ridurre il liquore in uva: e ſi farebbe lo ſteſſo in ogni coſa.

Non mi dà caſo che queſto folle prurito inquieti gli oggetti del luſſo, e della moda. Che da una cruſca gialliccia, peſante, ſecca, e dura, incapace a ſervire di nutrimento all' uomo, o ai ſuoi agenti, ſi ricavi, per mezzo della putrefazione, eva-

evaporazione, triturazione, ec. una polvere leggiera, bianca, dolce, quasi impalpabile, inventata per dare ai capelli della gioventù un anticipato colore proprio soltanto dell'età matura, e della ragione avanzata, questo è un piccolo male. Che da' filamenti della canapa si giunga, dopo cento operazioni non meno lunghe, che faticose, a fare quelle finissime trine, la di cui perfezione consiste nel lasciar vedere ciò, che parrebbe, dovessero esse coprire; e ove l' industria si stanca, nel formare con grande stento più buchi per ornamento de' ricchi, di quanti ne apra la miseria nei cenci de' poveri, non vi trovo un gran disordine.

Ma che queste ricerche, e sottigliezze si estendano fino alle materie proprie della sussistenza; che quando la natura dà in secreto ai poveri un alimento, il quale non richiede nè preparazioni, nè condimenti, che conviene egualmente ai giovani, e ai vecchi; di cui ogni cosa è sostanziale,

ziale, e piacevole, venga la Chimica a posar la sua mano sopra l'affamata bocca, che s'apriva per riceverlo, con dirle: " aspetta, che io
,, abbia preparata questa materia: bi-
,, sogna seccarla, sbucciarla, metter-
,, la in molle, bollirla, macinarla,
,, impastarla, cuocerla, e allora ve-
,, dremo se tu l'inghiottirai " convien dire, che questo è uno spettacolo ridicolo insieme, e compassionevole.

Ecco pertanto ciò, che avviene a' giorni nostri riguardo ai Pomi di terra, detti *Patate*, e a che si riduce l'arte cotanto decantata di farne del Pane. Per ajutare i lettori a valutare l'obbligo, che può avere l'umanità a questi moderni Trittolemi, rimettiamo loro sotto gli occhi, ciò, che altre volte dissi in un'opera soppressa da una convenienza politica, e di cui tuttavia ho trovato alcuni frammenti tra i miei fogli: fissiamo l'idea, che i veri Filosofi debbono avere del Pane in generale; e sarà quindi

di facile l' apprezzare il merito di questa modificazione adattata ai Pomi di terra.

In un libretto da me pubblicato alcuni anni sono, stimai di dire, che il Pane considerato come nutrimento, era un' invenzione molto pericolosa, e nociva: *Noi viviamo di Pane*, diceva io, *noi* Occidentali: *la nostra esistenza dipende da questa droga, di cui la corruzione è il primo elemento; che siamo obbligati ad alterare con un veleno, per renderla meno malsana; la quale fin dal momento, in cui l' infelice Grano, che n' è la base, vien nascosto nel seno della terra, fino al punto, in cui il Panettiere lo espone in vendita, richiede le maggiori fatiche, e la più tormentosa soggezione. Essa è anche cento volte più micidiale per le manipolazioni, e per gli abusi, a cui ci obbliga, che utile per la proprietà, che ha di servire di alimento.*

Saccenti d' ogni ordine si sono sforzati di mettere in ridicolo queste poche

che parole, e non v' era cosa più facile. Non v' è idea, che a prima vista somministri più da dire alla critica, di questa. Non v' è cosa sì facile, che il dimostrare assurdo il sistema di uno, che riguarda il Pane come un veleno, di uno, a cui la Providenza ha nascosto il fatal secreto di macinare, e d' impastare il Frumento.

Ma, e quali risa non s' intesero alla prima proposizione, che si sostenne intorno alla circolazione del sangue? Quante parole pungenti non si fece lecite *Gui Patin* contro l'*Emetico*, e i suoi inventori? Contutto ciò la scoperta di Harveo è divenuta in oggi un assioma in Medicina, e l' *Antimonio* modificato è riuscito uno dei mezzi più potenti. Non so se la mia opinione intorno al Pane incontrerà la medesima sorte; so bene però, che essa non è men fondata.

A prima vista noi pensiamo, che questo è il solo alimento conveniente alla nostra natura, e che verrebbe

meno

meno il genere umano, se ne restasse privo. Tuttavia egli è certo, che il maggior numero degli uomini non ne conosce l' uso, e che produce dei perniciosi effetti tra coloro, che l' hanno adottato.

In tutte le Isole dell' America, e anche nella Terra ferma, eccetto alcuni cantoni del Paraguai, e del Perù, io veggo, che non vi è altro Grano, che quello, che vi si porta dall' Europa in ispighe, o in farina; ed ivi ancora serve molto meno al nutrimento, che alla delicatezza. Questa è una ghiottoneria, non già un alimento.

I Negri, gl' Indiani, tutti i Bianchi poveri, e anche per la maggior parte dell' anno i ricchi vivono di Cassava, di Plantine, di Banane, che sono una specie di Maizzo, e di legumi d' ogni sorta. Non s' avveggono, che manchi loro il Pane, se non quando l' impossibilità di averne, per cagione della guerra, glie lo fa desiderare, siccome le altre superfluità

fluità del noſtro emisfero: diviene allora prezioſo ſolamente per cagione della ſua rarità, e della careſtia (1).

D Lo

(1) *Vedete* i Nuovi viaggi all' Iſole dell' America del P. Labat *Scrittore eſatto in ciò, che ha veduto coi proprj occhi, e generalmente non meno inſtrutto, che diffuſo. Egli riguarda la coltivazione del Grano nell' Isole, come coſa inutile*; perchè *dic' egli*, pochiſsimi ſono quelli, che mangino Pane di frumento: i Negri, i Soldati, i Servi, i Bottegaj altro non mangiano, che il Manioc, e la Caſſava. Quaſi tutti i Creoli anche i ricchi, e che fanno metter in tavola del Pane, o per grandezza, o per ſervizio de' foreſtieri, mangiano più volentieri la Caſſava, e la preferiſcono al Pane. Si riduce dunque a pochiſsimi il numero di coloro, che mangiano il Pane. E credo di non mi ſcoſtare neppur per un punto dal ve-

Lo ſteſſo avviene in tutta l' Aſia. Ho letto in uno ſcritto economico, che anche al preſente *i migliori Grani dell' Univerſo* creſcono in quella parte del Mondo. Egli è tuttavia veriſsimo, che queſta pianta altro ivi non è, che un ſemplice oggetto della curioſità, e del luſſo, e non già del conſumo. L' Autore è ſtato probabilmente ingannato dal nome di *Grano di Smirne*, che porta una ſpecie di Frumento più groſſo, e più primaticcio. Ma eſſo viene dalle Scale del Levante non altrimenti, che vengono da Londra tutte le tincallerie Ingleſi, che ſi vendono a Parigi.

In Turchia, in Perſia, in tutta la Moſcovia, nella China, nel Giappone, e in quel tratto immenſo di pre-

---

vero, quando io dico, che *di cento perſone, ve n' ha cinque al più, che ne mangino. Tom. I. pag.* 368. *edizione di Parigi.*

pretesi deserti della Tartaria, i quali per altro sono popolati d'uomini, non si campa abitualmente, che di Riso, qualche volta di Miglio, ma sempre d'una specie di prodotti proprj a formare una polta da mangiarsi senza preparazione, e non già di quella composizione faticosa, dispendiosa, e scomoda per tutti i versi, la quale noi appelliamo Pane.

Confesso, che nell'Affrica l'Egitto, e la Barbarìa somministrano abbondanti mesi; ma oltrechè la poca popolazione, e l'indigenza di quelle contrade sì famose pel loro commercio di Grano, non provano la salubrità di questo prodotto, o sia come alimento, o sia come derrata di traficò: questi due Stati, non ostante la loro estensione, non sono, che un punto a petto dell'immensità dell'Affrica. Dal Canale di Mozambic fino alle Canarie voi non troverete un solo aratro, nè un lavoratore. La pesca, il nutrimento dei bestiami, la caccia, le frutte dan-

no da campare a tutte quelle nazioni; e ve n'ha delle rispettabili; ed esse sono libere, sono felici. Gli Schiavi, che esse ci somministrano, altro non provano, che l'indegnità della nostra avarizia, e la facilità, con cui in ogni paese i piccoli sono la vittima delle passioni de' grandi.

Finalmente tra i due tropici non v'è Grano, non v'è Pane. Passato il 60. grado di long. e prima del 25. di latitud. non vi è Grano, nè Pane. Per riconoscere il piccolo angolo della terra, in cui si coltiva, e si consuma questa pianta fatale, convien passare il tropico di Cancro; bisogna confinarsi nella nostra piccola Europa.

Ivi nello spazio di circa 40. gradi si trova ristretta la coltivazione del Grano, il quale ci diamo altamente a credere essere il solo alimento, che si accordi colla dignità del genere umano: e tuttavia quanti popoli, quanti individui ne sono pri-

vi in questo stesso spazio in cui pare cotanto necessario!

Quanti uomini campano nella Spagna di Castagne, e d'una specie di Ghiande alle Castagne somiglianti! In Francia quanti contadini non si cibano, che di Saraceno bollito, come nella Sciampagna! Che di Miglio preparato nello stesso modo, come nel Poitou! Di Grano d'India pur preparato con semplicità, come ne' Pirenei! Di latticinj d'ogni qualità, come nelle Alpi ec. Quanti nell'Allemagna altro non mangiano che Pomi di terra ridotti in pasta colla semplice bollitura!

Gl' Inglesi, e gli Olandesi stessi negozianti sì famosi di Grano, lo stimano quasi un veleno. Pare, che non assaggino il Pane, che per rendere un omaggio alla moda.

Finalmente se si avesse la pazienza di fare a questo proposito un minuto, ed esatto calcolo di nove-cento-milioni d'uomini, dai quali, si dice, che sia popolata la superficie

della terra, se ne troverebbe forse appena cinquanta, che campino di Pane; ed eccovi l'alimento universale! Ecco l'oggetto importante della sussistenza, a cui debbono i governi sacrificare ogni cosa; che debbono aver in mira tutte le speculazioni politiche, e di cui bisogna almeno studiarsi di dare la forma per via di manipolazioni violente a tutti gli alimenti, che la natura ci dà a larga mano per allontanarci da questo!

Se voi cercate ora la cagione di questo scredito generale, a cui vien condannato il Pane, voi la troverete facilmente nelle fatiche, le quali precedono la coltivazione del Grano, ne' pericoli, che ne accompagnano l'accrescimento, ne' travagli, che sono inseparabili dalla preparazione di esso.

Prima di seminarlo bisogna concimare la terra, rivoltarla, e lavorarla tre, e anche quattro volte. Appena è germogliato, che le talpe,

pe, i bachi, e infetti d' ogni fpecie l' attaccano, e fanno tremare l'agricoltore. I geli, le inondazioni lo sradicano, o lo mandano a male. La menoma pioggia quando è sul fiore lo fa perdere; la zizzania lo consuma; la grandine lo fpezza; la troppa abbondanza lo fa piegare, o ne rende fterile la pianta.

E' egli ufcito da quefti pericoli? Prefenta egli finalmente agli occhi degli fpettatori, Campi ondeggianti, che rallegrano il proprietario? Bifogna mieterlo, farlo rinvenire, farlo feccare, ridurlo in covoni; e anche in questo ftato una troppo lunga pioggia può guaftarlo, e farlo germogliare nella fpiga.

E' egli sull' aja? Conviene fottoporlo al coreggiato, e ftrapparlo per via di sforzi violenti dall' afilo, in cui l' ha ripofto la natura.

E' egli battuto, fpagliato, vagliato, ammontato? Voi credereste forfe, che non vi fia altro da fare, che mangiarlo, per nutrirfene? tanto

to ancora ci manca , per poterſene ſervire d'alimento: conviene portarlo al molino ; e dopo averlo ſottopoſto all'azione delle macine , biſogna ſtacciarlo, burattarlo:

E' egli ridotto in farina? è di meſtieri impaſtarlo , introdurvi ſotto il nome di *lievito* una meſcolanza di paſta agra , infetta, ſenza la quale diceſi , che ſarebbe il Pane ſenza guſto, o troppo indigeſto; e di più fa duopo , che queſta meſcolanza ſia temperata dalla più eſatta diſcrezione. Troppo debole , laſcia al Pane un peſo pericoloſo: troppo forte, gli comunica un' agrezza ſpiacevole , e non meno dannoſa.

Si mette in forno: due baſtoni di troppo l' eſpongono ad eſſer ridotto in cenere , o almeno in una maſſa amara priva di ſugo, e di ſoſtanza.

Suppongo, che ſi ſieno preveduti, e ſcanſati tutti queſti inconvenienti. Finalmente s'apre il forno, e vi preſenta una compoſizione aſſai piacevole al guſto , quando è freſca , il con-

confeſſo, ma che acquiſterà quanto prima la durezza della pietra, o la ſcipitezza della rena, se è difeſa dall' umido; e in caſo diverſo reſterà in otto giorni muffaticcia; gli animali ſteſsi la rifiuteranno, toſto che la fermentazione, o la ſiccità l' avranno ridotta in uno di queſti due ſtati.

E ciò, che è molto più ſtrano ſi è, che di tutte le materie, che lo ſtomaco dell' uomo può digerire ſenza rovinarſi in un tratto, non ve n' è forſe una più nocevole, più faticoſa, e più grave alla digeſtione: eſſa forma un ſangue denſo, che circola con difficoltà, che ſi corrompe facilmente: tutto il Mondo ne va d' accordo. Uno de' più celebri aforiſmi di medicina ſi è, che l' indigeſtione di eſſa è mortale. Che se l' eceſſo nuoce a tal ſegno, come ſarà ſalutevole l' uſo (1)?

(1) *Domanderà taluno, come è poſſibile, che milioni d' uomini poſſano*

Eccovi la ſtoria naturale di queſta maravaglioſa derrata, che noi abbiamo chiamata *Pane*.

Vo-

---

no campare con una Droga cotanto micidiale. Si potrebbe riſpondere coll' eſempio di Mitridate, *il quale, diceſi, che foſſe giunto a digerir il veleno; con quello del* Manioc, *il di cui ſugo uccide, e la parte farinoſa forma un alimento nutritivo. L'abito ſnatura ogni coſa; i noſtri corpi ſono mezzi capaci d' ogni ſorta di modificazioni, ma che coll' andar del tempo ſi vanno diſtruggendo con quelle, che ſono contrarie alla loro natura, anche col reſiſtervi.*

Ed oſſerviamo ancora, che la moltitudine degli altri alimenti, di cui le perſone comode s' inzeppano tra di noi, è una ſpecie di contravveleno, che indeboliſce gli effetti pernicioſi del Pane, *e concorre coll' uſo a rendergli meno ſenſibili; ma ne' paeſi, in cui la claſſe inferiore è ridotta a queſta*

Volete voi conſervare più lungamente quella del *Grano*, da cui eſſa naſce? E' egli voſtro diſegno di conſervarlo, o in farina, o ſotto la

---

queſta ſola ſuſſiſtenza, come in parecchie Provincie della Francia, *voi diſtinguete facilmente ſopra le figure, e in tutta l' apparenza fiſica, l' influenza di queſto nutrimento velenoſo: un colore piombino, occhi ſpenti, braccia macilenti, e languide, mammelle aſciutte, una vecchiezza anticipata, che ſuccede ſenza frappoſto all' infanzia; eccovi i ſintomi degli ſtomachi condannati a non trattar altro, che* Pane.

Finalmente se vi ſono corpi robuſti a ſegno di vincerne la malignità, la forza, che le fibre ricevono da queſta vittoria, nuoce a quella dell' intelletto: maſſicci, e ſciocchi come l' alimento, che inghiottono, i loro cervelli divengono materiali, come le loro membra. E' nota la riputazio-

ne

buccia , di cui lo vestì la natura ? Tanto sotto l'una , che sotto l'altra forma , senza le maggiori attenzioni, senza i ripieghi i più violenti, e senza un riguardo, e una fatica assidua, si riscalda , contrae un gusto putrido , che annunzia , o spiega le sue nocive qualità : gl' Insetti lo divorano ; egli germoglia nello stesso granajo . L' infelice proprietario , che si credeva ricco , vede la mattina con disperazione il suo tesoro cangiato in polvere , o convertito in una massa corrotta , cui il governo s' af-

---

ne de' Limosini famosi mangiatori di Pane , *riputazione , a cui essi non fanno ragione , per quello , che riguarda l'appetito fisico , e la gravità morale , se non quando mutano il paese , e gli alimenti : poichè ne' loro paesi sabbiosi , e finchè si contentano delle loro* Castagne *non sono nè meno attivi , nè meno industriosi , nè più voraci de' loro vicini.*

s'affretta con ragione a bandire, se pure un' autorità superiore non gl' impone silenzio, e non condanna cento-mila uomini ad essere avvelenati, per risparmiare la perdita di qualche feudo a un ricco imprudente.

Questi regolamenti sono non meno necessarj, che fastidiosi. Essi tengono l' agricoltore in continui pensieri, il proprietario in timori non interrotti, e il panattiere in impicci, e in una dipendenza senza limiti. E chi mai, da noi in fuori, potrebbe essere sì stordito per introdurre nel proprio paese una tal sussistenza, mentre sono troppo felici coloro, che non ve l' hanno introdotta?

Frattanto ascoltate i nostri Dottori in pazzia *economica*; date orecchio a tutte le loro declamazioni infarinate, il ridicolo delle quali comincia a sbrogliarci alquanto: voi sentirete i *Maestri* predicare, che l' *agricoltura*, vale a dire nel gergo *economico* l' arte di far nascere il *Grano*, per far del *Pane*, è il solo secreto,

per

per aver di molti uomini; che per rendere un Re ricco, e i suoi sudditi felici, son necessarj di molti *molini*, e di molti panattieri; che una Nazione non sarà giammai tanto potente, e fortunata, che allora quando, volendo tutti mangiar del *Pane*, e non potendo farne a meno, egli sarà sì caro, che la metà del popolo non avrà con che pagarlo.

Per ciò, che riguarda il merito della *carestia* altrove vi ho risposto: quanto alla fecondità del Pane, alla sua influenza sopra la popolazione, non è meno evidente l'errore. Non vi è paese men popolato delle pianure abbandonate all'agricoltore. Pare, che quest'arte funesta porti con se la sterilità, che combatte, e che ammazzi gli uomini, col moltiplicare questa fatale sussistenza.

Per ciò, che spetta la popolazione, paragonate la *Picardia*, la *Beauce*, tutte coperte di messi dorate, colla *Normandia*, col *Poitù*, che altro quasi non hanno, che pascoli, e ver-

e verzieri, con buona parte della *Sciampagna*, la quale non ha, che vigneti; colla *Franca-Contea*, colla *Guienna*, colla *Linguadoca*, col *Lionese*, colla *Lorena*, provincie abbondanti di *vigne*, di *foreste*, di *praterie*, e scarse di *Grano*. In queste voi vedrete i villaggi ammontati gli uni sopra gli altri; scoprirete in ogni parte campagne ridenti, e quasi animate; mirerete gli uomini, e le ricchezze moltiplicarsi non altrimenti, che gli alberi, che essi potano, e i bestiami, che governano.

Nell' altre vi pare a ogni passo, di trovarvi in mezzo a un deserto. Spazj aridi, pianure asciutte, abitazioni rare, e isolate, fabbriche di terra cruda, ove ogni cosa rappresenta l' indigenza, e la fame, sono segni visibili del flagello, che le travaglia. Alcune macine da Grano quà, e là sparse per le campagne, pare, che richiamino alla memoria i segni dell' abbondanza non per altro, che per fare un contrasto più

vivo

vivo colla miseria, a cui sono in preda le mani, che l' hanno raccolto (1).

Se noi usciamo dalla *Francia*, osserveremo, che l' *Olanda*, e la *Svizzera*, i due paesi più popolati del Mondo, non sono paesi di agricoltura. Che che dicasi, lo stesso è dell' *Inghilterra*. Le *terre di Grano* vi contano per nulla. Non vi è a *Londra*, e in tutti gli altri suoi porti, che compongono quasi tutta la na-

---

(1) *Non vi è luogo popolato, quanto nelle vicinanze de' fiumi: le loro rive sono per ogni dove piene di praterie, o di vigneti. Mirate la* Senna, *la* Marna, *la* Aine, *la* Loira, *la* Garonna, *il* Reno, *la* Mosella, *il* Rodano, *la* Saona *ec. Se vi sono luoghi, in cui sia parso il terreno più favorevole alla coltivazione del* Grano, *siete certo di vedervi subito scemata la popolazione, e mancanti i villaggi.*

nazione, un quarto di abitanti, che ricavino la sua sussistenza dalla terra. Il commercio è quello, che provvede loro il nutrimento; siccome in *Olanda*, e nella *Svizzera* ciò fanno le pasture, e le manifatture.

Dall' *Allemagna*, dalla *Pollonia*, e da tutto il Nord uscirono quelle immense popolazioni, che scossero, e finalmente distrussero l'Impero *Romano*, solamente allora quando quelle contrade avevano molti cacciatori, molti pascoli, e punto agricoltori. Ma dappoichè fu coltivato dall' aratro il loro terreno, e furono considerati i porti del mar *Baltico* come inesausti granai, cessò quella fecondità, che rendeva sì possenti le nazioni Settentrionali. Questa gran fabbrica d'uomini cessò di somministrare que' numerosi sciami, che portavano per ogni dove il terrore, e la strage, tosto che si cominciò a squarciare il seno alla terra per nutrirli.

L'*Affrica* è generalmente poco popola-

polata ; ma non vi è chi non sappia , che di tutte le contrade abitabili di questa parte del Mondo, l'*Egitto* , e la *Barberia* sono insieme le più fertili di *Grano* , e le meno feconde d'uomini.

Finalmente dovunque volgiate gli occhi , troverete ne' fatti la confutazione di quel sì grave assioma degli *Economi* , che *la popolazione è sempre in ragione delle sostanze* , cioè , a loro detta , della produzione de' *Grani*. Voi all'opposto vi persuaderete, che l'aratro apre la tomba alla nostra specie, mentre segna i solchi , in cui dee crescere il Grano . Quello stromento considerato da tanti spiriti poco riflessivi , come l'emblema della pace , e della fecondità , è forse ancora più da temersi dal genere umano , che la spada , che ne sospende l'esercizio.

Se voi siete amante d'una numerosa popolazione , la *pesca* , i *prati*, i *boschi* sono i mezzi di sussistenza , che dovete favorire . Se voi amate di

di governare un popolo felice, che non si consumi in fatiche pregiudiciali; che rispetti il suo Padrone, senza temerlo; che non conosca l'indegno giogo delle ricchezze, nè il micidiale tormento della fame, insegnategli a ricavare il suo nutrimento non da altro, che dalla *pesca*, da' *prati*, e da' *boschi*.

Un Paese *da pascolo* è necessariamente più popolato, che una campagna *da Grano*. La terra *da prato* rende effettivamente più in sostanza, che la terra da lavoro; e tutti i suoi prodotti tornano in sussistenza degli uomini. Essi bevono il latte, mangiano la carne del bestiame, che ha consumato l'erba. Il bestiame è come una pignatta viva, in cui il padrone fa cuocere, e preparare senza fatica, e senza spesa l'erba, alimento da se stesso insipido.

Le praterie adunque sono il luogo, in cui gli uomini si godono i comodi, e l'allegrezza. Ivi compongono Egloghe, e cantano versi d'amore, e di

e di libertà. Ivi il nome di *contadino* non si reputa un' ingiuria; e il loro spirito si fortifica per mezzo del riposo del corpo, in vece, che una nera malinconia ricopre le pianure squarciate dal vomero (1).

Io lo replico, il solo lusso è quello, che rende necessario il Pane: e lo rende necessario, perchè non v'è genere alcuno di alimento, che mantenga maggiormente gli uomini nella dipendenza. Quanto facile riuscirebbe il provare, che la schiavitù, l'avvilimento di spirito, la viltà in ogni genere nel basso popolo; il dispotismo,

---

(1) *Anche nell'* Europa *la raccolta del* Fieno, *e la vendemmia sono celebrate con particolare allegrezza. La raccolta del Grano si distingue per la gravezza della fatica, e dalla tristezza. Nelle due prime conosce il contadino, che raduna delle ricchezze: e che si lavora de' ferri in quest' ultima.*

tismo, la sfrenatezza, le smoderate allegrezze, e il disprezzo degli uomini ne' Grandi, sono le indivisibili compagne dell' uso di mangiar il *Pane*, e nascono da que' solchi medesimi, in cui cresce il Grano!

Osservo, che nell'*Asia*, e in tutti i luoghi, ove non è penetrato, si è conservata la semplicità ne'costumi, la giustizia ne' governi (1), e la quiete della vita, anche per le infime classi della Società, se pure non è questa la loro principal dote.

Veggo all' opposto, che in *Europa* le loro catene sono divenute intollerabili, e ciò a proporzione dell' accoglimento fatto all'agricoltura: ivi, più che in ogni altro paese del mondo,

---

(1) *Giustizia verso il* Popolo, *non perdiamo giammai di vista questa distinzione, e non già verso i* Bassà: *il che forma una distinzione di grande consolazione per chiunque non ha l' onore di esser* Bassà.

do, ſi trova il povero oppreſſo dalla ſchiavitù. Anche gli elementi vi ſono ſchiavi: i marinari ſono arrollati, levati per forza ec. i ſoldati ſono obbligati a farſi ammazzare ſotto pena della morte: gli artefici non poſſono impiegare le loro braccia, se non hanno le patenti: l'aria, l'acqua vi ſono incatenate: il mare, l'eſſere il più indipendente, il più indomabile va ſottopoſto a delle regole. Stanno gli uomini in guardia sulle rive, come reti deſtinate a ſorprendere non già i paeſi, ma gli uomini, che hanno l'imprudenza d'accoſtarviſi.

L'origine poi dello ſpirito, che ha prodotto ritorte di tante ſpecie, io la ripeto dalla continua violenza, a cui la noſtra agricoltura ſottopone il conſumatore povero, e utile, e nelle ſtravaganti prerogative, o ſia facoltà, che eſſa accorda al proprietario.

Il primo ſi fa ſchiavo della terra per via della non interrotta applica-

zione

zione ai ſuoi lavori, per la ſcarſezza del ſalario congegnato in maniera dall' avarizia; che appena può baſtare alla ſua ſuſsiſtenza: ſi fa ſchiavo a cagione de' ſuoi pregiudizj, dandoſi a credere di non poter campare ſenza il *Pane*; che perirebbe, se faceſſe uſo di qualſivoglia altra ſpecie di alimento: per la ſua indigenza, la quale privandolo dei mezzi di farſi le neceſſarie provviſioni, lo riduce a mangiare ſolamente a miſura, che lavora, e riſcuote denari, e l'obbliga per conſeguenza a fatiche ſuperiori alle ſue forze ne' giorni, in cui trova da occuparſi; mentre il ripoſo forzato delle giornate di ozio, accreſce vieppiù la ſua fiacchezza, in vece di ripararla a cagione dell'eſtenuazione, e della diſperazione, che l' accompagnano.

Quindi naſce in lui quello ſtato abituale d' angoſcia, che lo travaglia, quell' annichilazione aſſoluta, che eſtingue le facoltà dell' anima, che l' abbaſſa verſo la terra, non altri-

trimenti, che gli animali compagni delle ſue fatiche.

Per altra parte il ricco padrone del terreno, e dell' unica derrata, di cui vogliono alimentarſi gli uomini, ſe ne ſa prevalere: ne fa l' oggetto delle ſue ſpeculazioni: ſi profitta della neceſsità fattizia, in cui è tenuta, per rialzarne il prezzo.

Solamente a' giorni noſtri s' è avuto l' ardire di far un meſtiere del monipolio, e di trovarne il ſecreto di eternare virtualmente la fame: ma il *grano* ha prodotto in ogni tempo, coi gorgoglioni, (*piccolo verme*) che lo conſumano, mercanti ſcaltri, che hanno ſaputo ingrandirſi colla varietà de' prezzi ſtudiati. Di quì, e lo replico, è nata l' indegna dipendenza de' piccoli, e il barbaro trattamento de' grandi.

Coſtoro avvezzati una volta a riguardare l' altrui fame, come una ſorgente delle proprie ricchezze, ſi ſono creduto lecito ogni eceſſo, e ogni misfatto permeſſo. Quindi è nato

to poco per volta quell' abuſo delle produzioni della natura, maſcherato col nome di progreſſo dell' arti: quindi quell' effeminatezza, che indeboliſce i particolari, e gl' Imperj: quindi la profuſione dei prodotti di ogni genere, che forma ciò, che chiamaſi *Luſſo*: quindi finalmente quella nemica del mondo, quel flagello non meno terribile, che vergognoſo, il di cui preſervativo preſſo gli antichi era la ſervitù, e che in oggi opprime gl' Imperj dell' Europa, ove gli uomini ſi paſcono della vana chimera d' una libertà ideale, voglio dire, la vergognoſa, la terribile, la rovinoſa *mendicità*.

Eſſa, come ancora il *monipolio*, i *livelli*, le *milizie*, il *diſpotiſmo*, è ſolamente conoſciuta nei paeſi fertili di *Grano*. L' *Allemagna* non ha mendicanti, che nei paeſi i meglio coltivati. I *Paeſi-Baſſi*, ove l' induſtria della coltivazione è ſtata con tanto guadagno perfezionata, ne ſono pieni. Spariſcono, è vero, perchè ſono

 rin-

rinchiusi, o provveduti; ma l'impiego del rimedio, prova l' esistenza del male. L' Inghilterra ne soprabbonda precisamente in quelle delle sue provincie, delle quali si decanta la fertilità. Non vi sono nè in *Iscozia*, nè in *Irlanda*. In *Francia* poi s' osservi, se ne' *luoghi sabbiosi di Bajona*, o in *Picardia*; se tra le sterili piante dell'*Auvergna*, o nelle vaste, e amene campagne della *Beausse*, si adunano queste vittime infelici dell'opulenza mal distribuita.

E notate, che da qualche tempo in quà, che non si parla d'altro presso di noi, che di render fertili le terre, come di fatti è seguito in più luoghi, si son raddoppiati i pianti de' miserabili già languenti, siccome anche gli sforzi della più tenera carità. Si va in cerca, e si fanno progetti di *Ritiri forzati*, e di *Spedali* per ogni parte, e anche si fondano: si moltiplicano gli ordini, le regole, le fondazioni: non s'è giammai tanto assottigliato l' ingegno per levar-

levarsi d'attorno queste legioni affamate, che non sanno mai stare in silenzio; o per soccorrere ai loro bisogni.

Qual'è la cagione, che rende necessario questo accrescimento di soccorsi? Altra non ve n'ha, che la perfezione dell'agricoltura, e la soprabbondanza delle raccolte. Ogni sacco di *Grano* levato di più alla terra, vi fa germogliare un povero. Mentre il proprietario stupefatto della sua nuova ricchezza, ad altro non pensa, che ad ingrandire i suoi granai, le persone compassionevoli, o gli amministratori politici spaventati da questa inondazione della miseria, sono costretti a fabbricare spedali nella medesima proporzione.

Consultate la Storia, e la Geografia; scorrete l'Universo nel vostro gabinetto sulla fede altrui, o acquistando il diritto di allegare la vostra propria esperienza, per mezzo di penosi viaggi, da per tutto troverete scritta colle lacrime del povero

questa trista, e spaventosa verità: che non vi sono uomini costretti a mendicare vergognosamente il *Pane*, altro che sopra i solchi, che lo producono in abbondanza.

Non vi è forse paese, in cui essa riesca più sensibile, che nella parte de' *Pirenei*, che si stende tra *Bajona*, e *Pau*. Ivi nel seno delle montagne sta nascosta una piccola contrada, troppo felice, perchè si trova affatto al bujo delle nostre usanze, e molto saggia, perchè non ambisce in alcun modo di conoscerle. Ivi una spiga di *Grano* sarebbe una maraviglia della natura, e uno de' nostri grandi molini, un prodigio di meccanica. Gli abitanti campano di Grano d' India bollito col lardo, e col grasso d' oca. Gli animali, che somministrano questo piatto sì semplice, sono nutriti collo stesso alimento da essi condito.

La miseria col suo seguito importuno vi tengon dietro fino ai confini di questo piccolo Stato: ma tosto

vi

vi abbandona, nel punto, che voi non vedete più *Pane*: allora altro più non vi si para d'avanti agli occhi, che l' immagine del riposo, della libertà, dell' abbondanza. Ogni casa racchiude un Patriarca, e ogni giardino vi fa vedere un beato: ma passate dieci leghe, appena uscito da que' paesi, ritrovate di nuovo il *Pane*, e vi si fa un' altra volta innanzi la mendicità colle sue orribili conseguenze.

Io invito i bevitori di *Bogneres*, e di *Cotterets*, i quali vanno a cercare in queste felici solitudini l' allegrezza, e la sanità, che hanno perduto nelle nostre Città, a prolungare per poco i loro passeggi, per godere di questo raro spettacolo. Se ne' paesi de' *Baschi* trovano un solo *Pane*, e un solo mendicante: se la linea, in cui si presenta una mano, per ricever la limosina; non è quella, in cui il primo panattiere ha la sua bottega, io ho il torto.

Dal sin quì detto è facil cosa il

formare un giudizio del lavoro chimerico, a cui si va a gara di poter sottoporre i *Pomi di terra* (col ridurli in Pane). Se questo ritrovato diventa comune; egli è senz'altro un delitto di lesa umanità.

Il *Pomo di terra* nella sua semplicità era un ajuto dalla natura somministrato all'indigenza: questo crudel cangiamento è per ridurlo al nulla. Coll'acqua, e al più con un po' di sale, e di butiro, dava esso nell'uscir dalla terra un alimento sano, sustanzioso, e leggiero: anche senz'acqua, lasciato un momento sotto i carboni, diveniva un nutrimento piacevole alla bocca, e di sostanza per lo stomaco. Non si vergognava ancora il Lavoratore di trovarlo buono sotto quella forma, perchè non si credeva, che egli fosse capace d'un'altra. La facilità di procurarselo in ogni terreno, di conservarlo, l'uso di considerarlo come un alimento di niun rilievo, e più proprio

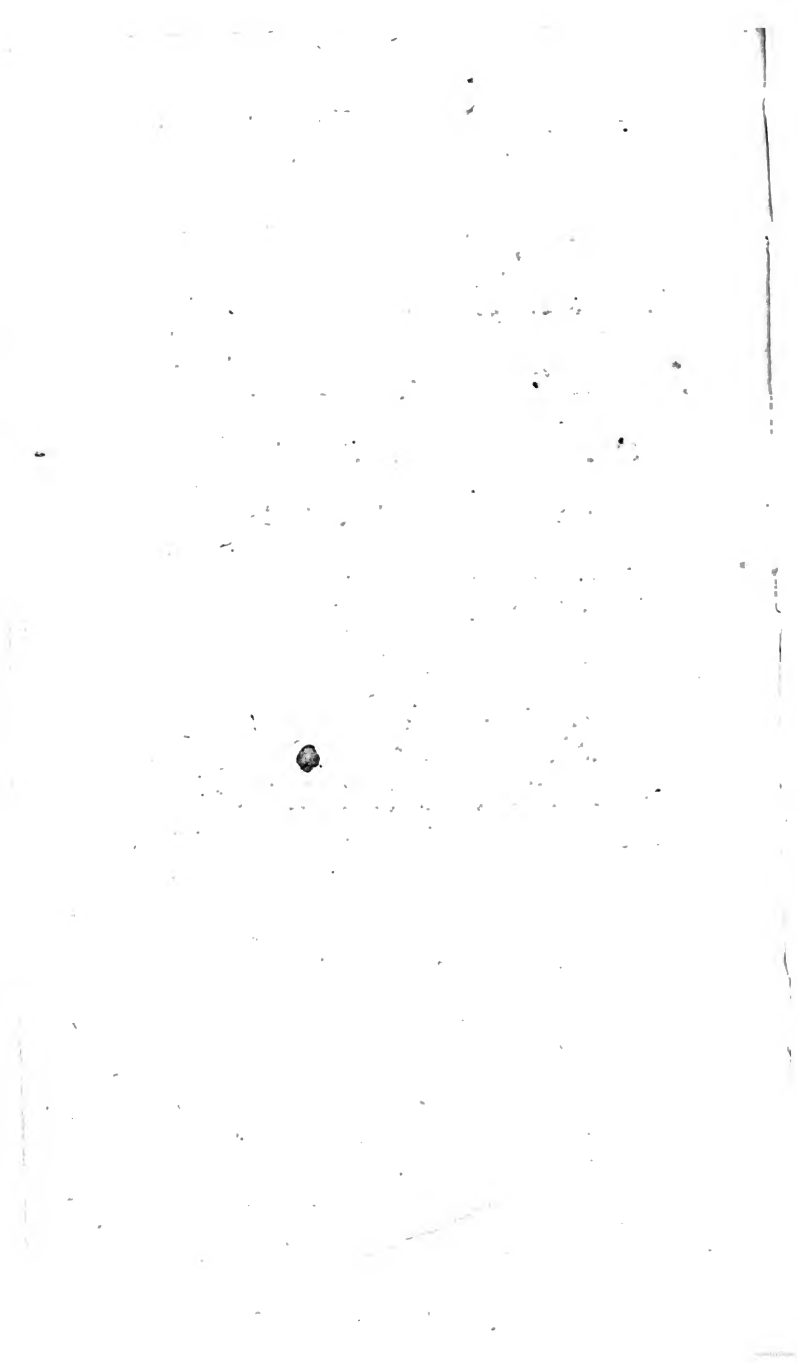
prio per le bestie, che per gli uomini, non aveva ancora risvegliato nel ricco la voglia di appropriarselo ad esclusione degli altri.

Se viene una volta ad accreditarsi la vostra funesta manipolazione, col render celebri le *patate*, voi le renderete tutto assieme preziose, e inutili, o ancora nocevoli. Col partecipare delle metamorfosi del *Grano*, ne prenderanno le formidabili proprietà. Il villano si stimerà avvilito, tosto che non potrà più mangiarle, che pestate da una macine, impastate in una madia, e cotte in un forno. Questa fabbrica formerà un tributo, che converrà pagare all' opulenza; tributo, che renderà poco per volta, schiava la derrata, e il consumatore. Vi saranno i *granai*, i *magazzini*, i *monipolj*, le *fami de' pomi di terra*, come vi sono del *Grano*, e del *Pane*. Il preteso servizio, che la vostr' arte avrà fatto agli uomini delle nostre contrade, sarà, di aver loro fabbricato una

nuova catena con questo medesimo prodotto, che la natura destinava, per abbozzare una qualche idea della loro indipendenza.

IL FINE.

RAC-

RACCOLTA
DI TRATTATI
TOCCANTI LA
PANIZAZIONE,
E LE
PATATE.

RAGGUAGLIO
DEL SIGNOR
ANTONIO MATANI
Sulle diverse Manifatture del Pane.

PEr la Manifattura del Pane è necessario che prima dalle biade sieno separate tutte quelle materie inutili, e spesso nocive, che vi si uniscono nella loro raccolta. Questa verità fu conosciuta fino dagli antichi *Egiziani*, i quali per conservare la loro nativa diligenza pulivano il Grano con crivelli di Giunchi, ed in oltre si può congetturare, che ne unissero insieme diverse specie, in quella guisa che i *Romani* ammassavano il Grano nero di *Cipro* unendolo col bianco d'*Alessandria*; e siccome da questo uso non ne nasceva alcun danno per la salute, così fu ancora in progresso

dalle Leggi accordato (*Sol. ad Conſt. Sab. de Ed. annon. Gloſſ.IX. n.* 8.) Ma per convertire le biade in farina ſi uſava una volta appreſſo gli antichi *Romani* frangerle colle mani, ed era queſta un' incombenza de' ſervi, la quale fu durevole finattantochè gli *Etruſchi* animati da una certa premura, che è ſtata ſempre propria della loro nazione, incominciarono a peſtarle ne' mortari di ferro, conforme fecero i primi Popoli della *Gran-Bretagna*, ſecondo la teſtimonianza di *Diodoro Siciliano* (*Hiſt. l.V. pag.* 347.). Sappiamo ancora, che ad oggetto di ottenerne una durevole conſervazione ſi toſtavano anticamente le biade, come al preſente il Caffè, e indi con pietre a mano ſi riducevano in farina. L'oſſervare però, che gli alimenti ſono, per così dire, macinati dai denti, fece che gli antichi, ſecondo il ſentimento del Filoſofo *Poſſidonio*, ritrovaſſero le macine (*Rodig. Lect. ant. l. XVIII. cap.* 38.), le quali

pri-

prima inventate furono dagli *Egiziani* , e poco dopo praticate in *Toscana* nell'antichissima Città di *Bolsena*. Ed ecco che ritrovata la maniera più comoda di convertire le biade in farina per mezzo de' mulini, o si movessero questi dal vento, o dall'acqua, o colle mani, come in certi tempi si è praticato, restarono talmente consolati gli antichi, che si persuasero dovervi essere una Deità, che vi presiedesse, e perciò destinarono *Eunosto* come Presidente a' mulini, conforme si vede rappresentato in antichissime gemme. Per altro avvedutisi gli uomini, che non tutto si era ancora ottenuto per li comodi d'una vita salubre, pensarono alla maniera di ridurre in pasta la già formata farina. Allora fu che pensarono a separarla dalla crusca, e ciò prima d'ogni altra nazione lo fecero gl'istessi *Egiziani* coll'invenzione dello Staccio fabbricato in quei tempi di Papiro, e di Giunchi, il quale poi fu fatto in *Europa* colle

fila

fila del Lino, dagli *Spagnuoli*, e dai *Francesi* colle setole di Cavallo, come al presente in molti Paesi è in uso. Con queste, e con altre cautele, che sono pur troppo comuni, se ne forma una pasta, la quale, quanto più è maturo il Grano, o le altre biade convertite in farina, tanto più, secondo le continue osservazioni, ricevendo la necessaria fermentazione, della quale, secondo il parere del Sign. *Goguet* (*Orig. des Loix, des Arts, & des Scienc. Tom. I. pag.* 82.), ne sono debitori gli uomini al caso, si rende capace per la formazione del Pane. La buona fermentazione diminuisce molto la tenacità del Pane medesimo, e secondo la diversità delle acque, e della manifattura comparisce diverso ancora esso in alcune delle qualità sensibili, delle quali è dotato. Di ciò ne abbiamo un riscontro nel nostro Pane, o sia fino, che corrisponde al siligineo, o atletico degli antichi, o sia grossolano, che corrisponde a quello

quello chiamato da' *Greci* αὐτόπυρος, ovvero συγκόμιστος. Le regole poi dell' arte dimostrano, che egli può riuscire di varie qualità corrispondenti sempre alla diversa manifattura. In fatti dimostrano le osservazioni fatte in *Francia*, che si può fare un Pane ancora adattato per gli Spedali in tempo di malattie epidemiche, il quale divenga leggiero, grato, salubre, e corrispondente al temperamento di ciascuno degli ammalati (*Journ. Œcon. ann.* 1762. *pag.* 110.) Parimente fra i particolari usi vi è nella *Lituania* quello d' impastare la farina delle biade in guisa tale che si formino quasi tutte le specie possibili di Pane, con questa condizione però che il migliore debba servire per le persone nobili, e opulente, ed il peggiore, ad imitazione degli antichi *Romani*, per le persone ignobili, e povere. E quì è da avvertire, che la variazione assai particolare, che si osserva dai viaggiatori nel Pane di varj Paesi,

na-

nasce altresì dall' impastarsi la farina delle biade ora colla sola acqua, ora coll' acqua nitrata, ora colla birra, ed ora finalmente con alcune decozioni, e principalmente d' Orzo, di Riso, e di crusca, secondo la costumanza de' Popoli di ciascheduna delle nazioni. Tutto ciò può alquanto influire nella cottura, la quale sebbene possa ottenersi in alcuni luoghi meridionali da' raggi solari, contuttociò vi è necessaria in molti altri l' azione del fuoco, se non vogliasi mangiare la sola pasta, conforme una volta si praticava nell'*Egitto* (*Grang. Voyag. d' Egypt. pag.* 11.) E' certamente antica l'introduzione de' Forni al riferire di *Seneca* (*Ep.XCI.*) sebbene sia noto che i *Romani* ne furono privi fino ai tempi della guerra *Persica*, nonostante le notizie, che si sono conservate intorno al metodo della loro panizzazione (*Bulenger. De Conv. antiqu. l. IV. cap.* 18.). Considerando però, che a' tempi di *Trajano* furono fabbricati in *Roma* i pub-

pubblici Forni, si può congetturare, che fino da quei tempi se ne propagasse l'uso in molti altri Paesi, quantunque non tutti ne profittassero. Ed in vero riflettendo agli usi d'alcuni Popoli non poco lontani da noi, sappiamo, a cagion d'esempio, che una volta il Pane composto d'Orzo, e di Vena dagli abitatori della *Norvegia* si cuoceva fra due pietre incavate, e da quei del *Curdistan* sopra una lamina di ferro, e che, quantunque scemasse di peso, si conservava per altro per lungo tempo. I *Tartari* parimente della *Circassia* hanno al presente il costume di cuocere il loro Pane fatto di Miglio in certe forme di terra: e varj Popoli *Americani* sulle pietre infuocate (*Lesc. Hist. de la Nouv. Franc. p.*745.). Gli abitatori poi della *Virginia* sono contenti d'avvolgere la pasta in certe foglie de' loro alberi, e di ricuoprirla soltanto colle ceneri calde, e gli *Arabi* avevano alle volte in uso di riscaldarla col fuoco di sterco secco

co di Vacca, conforme è in vigore al preſente in alcune Provincie della *Spagna*. Sembra certamente che l'accennato coſtume degli abitatori della *Virginia* molto ſia ſimile a quello degli antichiſsimi Patriarchi, eſſendo ben noto dalle Sacre Carte, che *Abramo*, allorchè ricevè i tre Angeli da Dio inviatigli ſotto ſembianza umana, oltre al Butirro, Latte, e altre coſe, poſe nella loro menſa un Pane freſco, che era ſtato cotto ſotto le ceneri calde (*Geneſ. Cap. XVIII. v. 6.*). Ma adeſſo quaſi in tutti i Paeſi più colti ſi adoprano i Forni, ed in alcuni ſono ſtate promulgate certe Leggi particolari sulla fabbricazione del Pane, come ſono quelle dell'anno 1763. fatte nell'*Inghilterra*, e non ſono gli uomini nelle penoſe circoſtanze di procacciarſi il Pane cotto in lontani Paeſi, come accadeva agli antichi abitatori della *Paleſtina*, e dei luoghi circonvicini, e come per comodo ſoltanto de' naviganti ſi uſa al preſente nella

la fabbricazione del Pane nautico, o
sia Biscotto, il quale si dee poi ammollire coll'acqua, oppure, secondo
l'antichissimo uso, intingere nell'aceto, conforme fu fatto una volta, secondo la Sacra Storia, nel Campo
di *Booz* al ricevimento di *Rut* (*Ruth
Cap. II. v. 9.*). Dal fin quì detto
si rilevano le premure praticate in
ogni tempo per la fabbricazione del
Pane (*Corn. De Cons. vet. Græc.
Bacc. De Conv. antiqu. Nonn. De Re
cibar. l. I. cap.* 5.), e perciò non
è maraviglia se dagli antichi *Romani* non solamente varie statue furono
alzate nel Campidoglio, e altrove in
onore di coloro, che aveano dimostrato gran premura per gli avanzamenti dell' annona frumentaria, come ancora furono fatte gran feste alla Dea *Vesta* venerata come tutelare
de' Panattieri. Quantunque poi si abbia riscontro, che il Pane degli antichi fosse fragile, come attesta il
Wasserio (*De antiqu. mens. l. II.
cap.* 5.), è certo, che, secondo
la

la diverſa cottura, poteva acquiſtare una maggiore, o minore durezza, e più o meno reſiſtere al taglio, giacchè raccoglieſi dalle antiche Storie, che appreſſo i *Macedoni* ſi tagliava nelle nozze colla ſpada, e da altri popoli ſi frangeva ſoltanto colle mani.

LET-

Lettera del Chiarifs. Signor ANTONIO MATANI *ad un fuo amico, in cui fi parla delle varie materie, che fi convertono in Pane.*

Amico Carifsimo.

IL voftro defiderio è molto giufto, e la voftra curiofità è molto lodevole nei prefenti anni, in cui le raccolte delle biade fono ftate nella noftra *Italia* poco abbondanti. Le mie incombenze pubbliche non mi permettono certamente il fare una feria riflefsione fopra le varie materie, che fi convertono in Pane, ed in tale guifa foddisfarvi in tutto fopra il foggetto propoftomi. Pertanto contentatevi, che in mezzo alle mie occupazioni vi dica folamente qualche cofa di paffaggio, per animarvi a fare qualche più diligente ricerca. Già Voi ben fapete, conforme tutti lo fanno, che febbene il Grano fia quella materia, che comune-

nemente si adopra per farne il Pane, nonostante molte altre piante ci somministrano i loro frutti per questo fine, e sono per ordinario tutte le culmifere, delle quali i semi si chiamavano dagli antichi col nome di Frumento. Vi sarà noto, che in varie Provincie tanto dell' *Italia*, quanto della *Francia*, e di altri regni si fa il Pane di Segala, il quale riesce buono ugualmente per la sanità, che per il gusto, e che una volta adoperavasi ancora il Farro dagli abitatori del *Lazio* al riferire di *Plinio* (*Nat. Hist. l.* XVIII. *cap.* 7.), e forse ancora da altri nella loro confarreazione praticata nei tempi più solenni delle nozze. Nè può tacersi, che si faceva alcune volte in *Atene* colla farina d'Orzo impastato col Mele, in quella guisa, che lo impastano adesso gl' *Indiani* nel *Perù*, secondo l' *Ulloa* (*Voyag. au Perou Tom. I. pag.* 340.) e che nella *Guascogna* era composto di Miglio secondo il costume, che adesso è in vigo-

re

re nella *Guinea*. In oltre ci è riferito, che in alcuni luoghi della *Sassonia*, e dell' *Inghilterra* si fa uso dell'Avena, in alcune Provincie dell' *Arabia*, e dell' *Etiopia* della Saggina, in alcune parti dell'*Asia* d'una certa specie di Miglio, e nella *Curlandia* del Riso. Sapete ancora, che putrefatte le biade, e ridotte in una specie d' umido s' impastano in alcuni paesi occidentali col Latte, e si mangiano senza danno alcuno della salute, come appunto si mangia nella *Westfalia* il *Bonpournikell*, cioè quel Pane grossolano, che secondo l' *Offmanno* (*Op. Chym. l. II. obs.* 22.) riesce per quei popoli molto salubre. E chi non sa, che nell' Isole dell' *Arcipelago* si adopra un Pane fatto di farina ricavata dalla parte interna di alcune piante, che rammentate sono dal *Rumfio* (*Herb. Amboin. Tom. I. lib.* 1. *cap.* 17.), ed in altri paesi di farina di Fave, e di palme del Dattero polverizzate, e mescolate con varie altre materie frumen-

mentacee? Mangiano pure i *Tartari* il Pane fatto di Ghiande, ed i *Lapponi* fatto di certo Grano macinato coi fusti, e colle spighe, ed unito alla farina di scorze di Pino? Ed è ben noto, che col Pane della farina di varie radici di piante sostentò *Cesare* (*Com. de bell. civ. l. III.*) il proprio esercito per lungo tempo? Ma tralasciando tutto ciò, che si legge dei *Greci*, i quali mangiavano il Grano cotto al riferire di *Suida* (V. διαβανή) e maceravano la crusca per farne il Pane, oltre all' uso degli antichissimi tempi, nei quali si mangiavano le biade appena raccolte senza la premura di farne il Pane (*Mem. de l'Acc. Roy. des Inscr. & bell. Lett. Tom. XVI. pag.* 258.) è certo, che queste cognizioni possono essere vantaggiose in tempo di carestia, e però fu proposto dall' Accademia di *Bourdeaux* per l' anno 1763. l' esame di quelle materie vegetabili, che possono supplire alla mancanza del Grano, e delle altre biade. Fu certa-

tamente la frequenza delle careſtie, che induſſe gli uomini non ſolamente a ſoſtituire altre materie in mancanza delle ordinarie, ed a procurarne la più induſtrioſa conſervazione, quanto ancora ad aſsicurarſi di copioſa raccolta; e perciò giudico a propoſito il ricordarvi, che fu introdotto ſul principio del paſſato ſecolo l' uſo di ſeminare con una macchina (*Segn. Diſc. int. all. careſt. pag.* 98.), la quale produceva un effetto quaſi ſimile a quelle, che furono inventate dal *Lucatello*, *Lana*, *Montervi*, *Cavallina*, *Tull*, *Chateavieux*, *Du-Hamel*, e da altri Profeſſori della buona, e utile Agricoltura. La noſtra *Italia* però talmente ne abbonda, che di rado può accadere, che mancandone di alcune ſpecie non ſi poſſa con altre ſupplire alle indigenze dei popoli, conforme ſi uſa in *Francia*, ove mancando i Grani ſi adoprano alcune particolari ſpecie di biade, che non mancano agl' *Italiani*. Ed in vero in una delle adunanze della

Società Letteraria di *Chalons* fatta nel dì 11. di Febbrajo dell' anno 1761. fu letta una Dissertazione molto utile sopra una spezie d' Orzo mondo, il quale fu dimostrato essere molto atto in tempo di penuria a fare un Pane gustoso, e che nutre con vantaggio del corpo umano. Onde Voi ben vedete, che tutto ciò, che nello stomaco può essere digerito, e in se racchiude una sostanza nutriente, può ancora assolutamente adoprarsi dagli uomini. In fatti riuscirà buona in tal caso la chilificazione, e ne nascerà una perfetta sanguificazione, e diverranno di buona qualità gli umori, che dal sangue debbono essere nelle respettive loro glandule separati. Ecco adunque, che la robustezza non ne soffre danno, e le funzioni vitali non ricevono alcuna notabile alterazione, e le altre non possono soggiacere a veruno sensibile cangiamento. Conviene peraltro in tempo di penuria scegliere prudentemente specie di biade, delle quali se-

con-

condo l' osservazione giornaliera è più nota, e sicura la salubrità. Abbiamo in *Italia* a cagione di esempio la Saggina, e principalmente il Grano *Turco*, o *Indiano*, di cui l' introduzione ha recato agl' *Italiani* molto vantaggio. Non dovete credere, che questo sia venuto dall'*Asia*, come alcuno si è immaginato, ma bensì dalle parti più rimote dell' *America*, poichè oltre all' asserzione di molti Botanici, e specialmente del *Dodoneo* (*Stirp. Hist. Pempt. IV. l.* 1. *cap.* 26.) e di altri riportati dal Signore *Zanon* (*dell'Agr. Art. e Comm. Lett. Tom. V. Lett.* 15.) si ha notizia, che in occasione di fabbricarsi un' abitazione intorno l' anno 1520. nella Provincia di *Malinaltebeque* per ordine di *Muteezuma* Imperatore del *Messico* si erano seminate in due mesi sessanta misure di *Anegas*, cioè di *Maiz*, o Sorgo *Turco*. Oltredichè fralle mercanzie, che in quel tempo si spacciavano in abbondanza nella Città di *Temixtitan*, vi era molto

 Pa-

Pane di *Anegas* , di cui si faceva molto uso ancora dai Medici *Messicani*, e nelle spedizioni militari. Parimente è noto che le donne *Indiane* macinavano fra due pietre il *Maiz*, e impastandolo senza lievito ne formavano in certi vasi di terra una specie di Pane con diverse altre preparazioni. Sappiate che questa sola introduzione potrebbe fralle altre supplire al comune bisogno, conforme continuamente si osserva, e conservare ancora la robustezza, giacchè l' osservazione dimostra, che il supplire alla mancanza delle biade per mezzo dell' erbe, conforme suole accadere in tempo delle carestie, produce la debolezza, essendo pur troppo certo, che fra gli animali i granivori, ed in specie i volatili, sono più robusti di quel che sieno gli erbivori. Ma se accadesse per avventura, che un' improvvisa carestia ne diminuisse la quantità, converrebbe allora per una dura necessità ricorrere a quelle molte piante, che atte sono a nutrire

re

re il corpo degli uomini in forma di Pane. In fatti vi sarà ben noto per mezzo delle antiche Storie, che in cambio del Pane si trovavano una volta costretti a mangiare con varie preparazioni, e cotture le Pere in *Argo*, i Fichi in *Atene*, il Miglio nella *Boezia*, nella *Media* le Mandorle, in *Etiopia* i Datteri, e finalmente il seme di Calistia nelle *Indie* Orientali; tralasciando quei popoli infelici, che collocati sono nel numero degl' Ictiofaghi, poichè mancando di continuo della necessaria quantità delle biade, sono obbligati a fare il Pane di Pesce seccato, come accade appunto agli abitatori del Mare pacifico, e fra alcuni Paesi Settentrionali a quei principalmente della *Lapponia* secondo la testimonianza dello *Scheffero* (*Hist. Lappon. Cap. XVI.*). Non altro per ora mi occorre significarvi, giacchè il Libro del Sig. *Manetti* sopra le specie diverse di Frumento, che è stampato a *Firenze*, e la Sitologia pubblicata

 a *Li-*

a *Livorno* con altre Opere di Scrittori, e particolarmente antichi, potranno servire a voi di grande ajuto, oltre all' osservazioni, e riflessioni vostre, che io valuto assai. Perciò vi prego a comunicarmi qualunque altra notizia, che sopra l' esposto, e importante soggetto in conseguenza di quelle, che a voi ho somministrato, probabilmente vi riuscirà acquistare. Farete bene a non abbandonare gli studj di quella parte di Filosofia Naturale, che diviene la più vantaggiosa per il genere umano, e frattanto tenete per certo che sono

Pisa 25. Novembre 1765.

Vostro ec.

Ma-

Maniera di fare del buon Pane, *mediante le manipolazioni le più semplici, e nel tempo stesso le più sicure per riuscirvi.*

LA maggior parte delle famiglie fa il Pane in casa: ma tutti non sanno fare un Pane ugualmente buono, saporito, e salubre. Questo non può provenire, se non dalle manipolazioni, dalla giusta proporzione del lievito, dal grado di calore nel forno, e da altre circostanze, ch'è necessario osservare nella panizzazione. Per mettere tutti in istato di riuscire perfettamente in questo importante articolo d'economia, un buon Cittadino ha creduto bene di fare una raccolta di tutte le manipolazioni le più semplici, e le più sicure per fare del buon pane, la quale presentata dall'Autore al Signor *de Flesselles*, Intendente della Città di Lione, è stata per ordine di questo pubblicata, e fatta dispensare alle povere famiglie della Campa-

pagna in tutta la ſua Generalità. Noi crederemmo di mancare agli oggetti della noſtra Opera, se vi omettesſimo un articolo così intereſſante. Ecco pertanto l'indicato metodo, che troviamo inserito nella *Gazette d'Agriculture, Arts, & Commerce &c.* di Parigi.

1. Biſogna avere del buon Grano, che ſia ben nettato da ogni immondezza. Il Grano buono, quantunque più caro del cattivo, rende il pane a miglior conto.

2. La ſegala e il frumento nuovi non ſono ſalubri, particolarmente quando l'annata è ſtata umida: ſi dovrebbe aſpettare, che aveſſero almeno paſſato l'inverno. Non ſi dee guardare di pagarli qualche coſa di più per averli vecchi, a fine di non arriſchiare d'incomodarſi. Quando ſi è malato non ſi guadagna niente.

3. Il frumento nuovo è un poco più ſaporito del vecchio, ma non dà tanta farina.

4. Quelli, che meſcolano la ſe-

gala

gala e il frumento per farli macinare insieme, fanno male; perchè, essendo il Grano della segala più piccolo di quello del frumento, la macinatura non andrà bene o per l'uno o per l'altro. Dove si pratica questo mescuglio si ha sempre tempo di farlo, dopo che i Grani sono stati macinati separatamente.

5. Quando le macine vanno troppo forte, o sono troppo unite, e strette, la crusca diventa minuta come farina: ella passa nello staccio da fiore, ma è sempre crusca; ella fa peso, ma non fa Pane, e non nutrisce.

6. Il Pane, che contiene della crusca, rimane umido ed ammuffisce più presto.

7. Un quintale (cento libbre) di Grano deve rendere diciotto in venti libbre al più di crusca, e il rimanente in farina.

8. Se la crusca è troppo grossa, che vi si abbia lasciata troppo farina, conviene metterla nell'acqua tutta

ta una notte, e passare quest' acqua per un pannolino prima di servirsene a fare il pane.

9. Se il Grano non è macinato abbastanza, ne restano nella farina dei pezzetti intieri, che non crescono niente.

10. Un sacco di Grano macinato, come lo dev' essere, ne riempie bene uno e un quarto in farina.

11. Il frumento fa circa da mezza libbra a tre quarti di calo per ogni quintale al mulino, computando tutto: vi può essere un calo più grande, se il mulinaro si crede mal pagato.

12. La farina è migliore quando è fatta da un mese innanzi.

13. Non si dee tenere la farina vicina alle scuderie, nè appresso nessun altro luogo, che abbia cattivo odore. E' necessario che i sacchi di farina sieno posati sopra delle tavole, e non sulla terra: sarà bene parimenti voltare di quando in quando questi sacchi, per esporre più all'a-

ria

ria la parte, ch'era contro il muro.

14. La noce è il miglior legno per fare le madie. Il frassino o il sapino non sono a quest'uso buoni per niente.

15. Se la farina è di buon Grano, ben fatta, e non abbia nè immondezza nè crusca, quindici libbre di essa riceveranno sette in otto libbre di acqua.

16. S' impiega sovente del lievito troppo vecchio, il quale non fa quasi niente.

17. Il lievito vecchio dà al pane un sapore agro.

18. Quando non si fa pane che di rado, si tiene il lievito assai caldo; il che è essenziale perchè conservi la sua forza.

19. Conviene rinfrescare il lievito ogni giorno, cioè aggiugnervi un poco di farina e di acqua.

20. Per metter bene in lievito, si deve impiegare più della metà della farina, della quale si vuol fare il pane.

21. Quantunque tutte le acque che si bevono ordinariamente siano buone per fare il Pane, sarà sempre bene non versarle nella madia se non attraverso un pannolino.

22. Si usa servirsi d' acqua ben calda per fare il pane: è necessario ch' ella lo sia, particolarmente quando non si ha altro che farina di segala; ma non dev' esser mai bollente, neppure in inverno.

23. Vi sono alcuni, i quali nell'estate fanno fare il Pane di frumento con l'acqua fredda; egli è migliore, ma bisogna fare assai più fatica a impastarlo. Senza la fatica non si ha niente di buono.

24. Quelli, che impastano bene, vanno a principio bel bello, poi un poco più forte, e in seguito con tutta la loro forza.

25. Per impastar bene bisogna distendere le due mani aperte l'una accanto l'altra, cacciarle nella pasta per serrarla in pugno, alzarla, piegarla sopra lei medesima, distendendola,

dola, tirandola, e facendola cadere presto e fortemente.

26. Se non si maneggia bene la pasta, e se non si raschia bene la madia nell'impastare, si troverà nel Pane dei pezzi di pasta, che non avranno levato.

27. Bisogna impastare fino a che la pasta non si attacchi più alle mani. Quanto più si avrà fatto di fatica, tanto più pane si avrà, e migliore.

28. Quando la pasta è fatta, e la si mette a levare sotto delle coperte, spesse fiate non si ha tutta l'attenzione che sieno nette. La sordidezza lascerebbe al Pane un cattivo odore, e può impedire, che la pasta si levi. Vi sono delle case, dove la sordidezza è così grande, che cagiona delle malattie a quelli, che vi abitano.

29. Le tavole vecchie de' mobili, che sono stati dipinti, sono pericolose per riscaldare il forno; se il colore è verde, dà al Pane una qualità

lità cattiva, quasi come se fosse veleno.

30. Per evitare, che non vada a male la prima informata d' un forno nuovo, o che sia stato ristaurato decentemente, bisogna cucinar bene il forno; e dopo ch' è cotto, tenerlo serrato per due ore all' incirca. Se si vuole servirsene in quel tempo, si brucerà un poco di legna alla bocca e nel fondo di esso.

31. Quando la pasta è levata abbastanza, bisogna senza ritardo infornare i pani: a tal oggetto si regolerà il fuoco del forno, in guisa, che non sia nè troppo caldo nè troppo freddo. La pasta lavora sempre, e quando ella aspetta, si guasta. Non si è padrone di regolare la pasta, come se lo è di condurre il fuoco.

32. I Pani troppo grandi si formano, e si cucinano male.

33. Il Pane ben cotto fa strepito quando vi si batte sopra con la punta del dito: e se si mette il pollice sopra i luoghi, dove è qualche attac-

taccatura, per abbassarla, essa si rialzerà.

34. Si dee lasciar risudare, e raffreddare il pane prima di mangiarlo, non solamente affinchè duri di più, ma ancora perchè non faccia male.

35. In generale, le picciole famiglie farebbero assai meglio a comprar della farina che del frumento, ed anche a comprare il pane da' Fornaj. Non costerebbe loro così caro, a cagione dei viaggi, tanto per avere il grano, che per farlo macinare; e sovente il loro pane è assai cattivo per il gusto, e per la salute.

Maniera di fare il Pane di Patate, o sia Pomi di terra, senza mescuglio di farina; del Signor PARMENTIER, *Pensionario dell' Ospitale degl' Invalidi, Censor Reale, Membro del Collegio di Farmacìa di Parigi, delle Accademie delle Scienze di Rouen e di Lione, Dimostratore d' Istoria naturale ec.*

LA bontà alimentare delle patate è dimostrata da un secolo in qua, dall' uso giornaliero che ne fanno le Nazioni intere, e gli Abitanti di molte Provincie della Francia, e d' altri Paesi.

Le patate sono composte, come tutti gli altri vegetali, di parti solide, e di parti fluide: una libbra di queste radici contiene tre oncie d' amido, sei dramme di materia fibrosa, altrettanto di estratto: le restanti undici once e mezza non sono che acqua. Il fine della seguente operazione è di ottenere l' amido separato intera-

interamente dalle altre parti costituenti.

Lavate in più mani d'acqua delle patate, per distaccarne la terra e la sabbia che vi sono aderenti; minuzzate queste radici per mezzo di una grattugia di latta piantata sopra un telajo di legno; e posata sopra una terrina, o sopra una secchia, che si vuota, a misura che si riempie, in un vaso più grande. La patata grattugiata offre una pasta liquida che si colora all'aria; si diluisce questa pasta in più o meno d'acqua, la si mescola con un bastone o con le mani, e si versa il tutto in uno staccio posto sopra d'un altro vaso: l'acqua torbida, che passa attraverso, porta seco l'amido, che trovasi deposto al fondo del vaso. Si getta via l'acqua rossigna che sta al di sopra del precipitato; e se ne aggiugne di nuova finchè cessa di essere tinta.

Rimane sopra lo staccio una materia fibrosa spogliata interamente d'amido e di estratto. Si può darla ai be-

bestiami, o farla seccare per impiegarla poi in alimento degli uomini.

Terminata questa prima operazione, si cava la deposizione ben lavata, la si distribuisce a pezzi nel setaccio rivestito di carta, e si espone in un luogo caldo, o all'aria libera, per levarle l'umidità sovrabbondante: a misura che l'amido si secca, va perdendo il bigio sporco, che avea, per passare allo stato di bianchezza brillante: allora se lo infrange fra le dita, e si staccia facilissimamente.

E' bene avvertire quegli Economi, i quali avessero pensiero di fare delle ricerche, affine di abbreviare l'operazione del grattugiamento, che uno strumento, il quale, tagliando, e tritando, dividesse le patata, non supplirebbe in niun modo all'oggetto, che si propone, perchè quì non si tratta di pestare queste radici, o di spremerne il succo: bisogna lacerarne le reticelle fibrose, sforzare l'acqua,

qua, e l'amido a separarsene. Ora la grattugia opera compiutamente questo effetto: è vero bensì, che invece di poggiarla sopra un telajo, si può armarne una mola, siccome ha fatto il Sign. *Solomé*, Membro distinto del Collegio di Farmacìa di Parigi. Il Sign. *Dubardier*, dotto dilettante di Storia naturale, mi ha fatto vedere un piccolo modello del mulino, di cui si fa uso nelle nostre Isole per la preparazione del manioca, e ch'è costrutto su questo principio. Il Sign. *Gallot*, Medico a San Maurizio il Grande, che ha impiegato con successo l'amido di patate nella sua Provincia, mi ha scritto di avere inventato un mulino a quest'effetto.

Quantunque tutte le specie di patate sieno suscettibili di essere convertite in pane, tuttavia le rotonde, con la superficie esterna bigia, essendo le più farinose, danno maggior quantità di amido: le rosse, all'opposto, avendo più adesione,

con-

convengono meglio alla preparazione della polpa.

Vi sono due maniere di cucinare le patate: o si fanno bollire nell'acqua, o si mettono sotto la cenere calda. Il primo metodo è preferibile all'altro.

Quando l'acqua è bollente, vi si gettano le patate, senza che sia necessario lavarle: si lasciano sul fuoco circa un quarto d'ora, o fino al momento, in cui si scorge, che la loro superficie crepola, e che si arrende sotto al dito che le comprime.

Quando le patate sono cotte convenientemente, si cavano dal fuoco, e subito si pelano; e finchè sono ancora calde, o con un rotolo di legno, o a forza di mano si schiacciano: appena hanno elleno perduta la loro forma, che cominciano già a legarsi, e a presentare agli occhi una pasta, che diventa sempre più spugnosa ed elastica, senza che sia necessario aggiugnervi nè acqua, nè altro fluido qualunque. Si continua

a maneggiare la polpa finchè si sia sicuro, che non vi sono più grumi.

Tali sono le operazioni preliminari, ch'esiggono le patate. Passiamo ora ad esporre ciò, che risguarda la conversione della patata in pane.

Non si potrebbe ridurre i farinosi in pane, senza il concorso d'una sostanza di già in fermentazione. Questa sostanza è conosciuta sotto il nome generico di lievito.

Prendete mezza libbra di polpa di patate, ed altrettanto del loro amido, che mescolerete con quattr'once d'acqua calda; portate di poi questo mescuglio in un luogo caldo; in capo a quarant'ott'ore esalerà un leggiero odore agro: aggiugnete allora a questa massa una nuova quantità d'amido, di polpa e d'acqua calda, che esporrete alla medesima temperatura, e per pari tempo; e lo stesso replicherete ancora un'altra volta. Questa pasta, così preparata, acquista in sei giorni la facoltà di agire in qualità di capo-lievito.

La

La indicata preparazione non avrà più luogo per le infornate che seguiranno: ogni volta che si cucinerà, si metterà a parte un pezzo di pasta, come praticano quelli che fanno in casa il pane necessario al consumo della loro famiglia. Allora non vi sarà più bisogno nè di far inagrire in anticipazione una pasta, nè d' impiegare sei giorni nella preparazione del capolievito. Si potrebbe risparmiare tutto l' imbarazzo che porta la preparazione di questo capolievito, se invece di lasciar inagrire da se stessa la pasta di patate, vi s' introducesse subito una picciola porzione di lievito qualunque.

Le proporzioni dell' amido e della polpa non variano mai, sia nella composizione del lievito, sia per quella della pasta. Si mette sempre parti uguali dell' uno e dell' altra.

L' acqua destinata all' impastatura del lievito, o della pasta dev' essere ben calda; essa forma la quinta parte di tutto il mescuglio.

La

La quantità del lievito dev' essere la metà di quella della pasta: per cento libbre di Pane ci vogliono cinquanta libbre di lievito.

Il condimento è essenziale alla patata, sotto qualunque forma se ne faccia uso: ce ne vuole bensì meno nello stato di Pane; mezza dramma di sale basta per una libbra di pane.

La pasta, essendo bene impastata e rivoltata come conviene, richiede un apparecchio lento, e una cottura gradata: ci vuole dunque una fermentazione sostenuta lungamente, e un forno riscaldato dolcissimamente. Perciò, per fabbricare il Pane, di cui si tratta, si procederà nella maniera seguente.

Si prenderà un pezzo di pasta inagrita da se stessa, secondo il metodo indicato; o meglio, un pezzo di lievito, che si stempererà la sera in un boccale d' acqua calda; vi si aggiugnerà dipoi due libbre di amido, e altrettanto di polpa di Patate; fatto

to queſto meſcuglio, ſi cuoprirà; e ſi metterà in un luogo caldo fino alla ſeguente mattina; allora converrà dar mano all' impaſtatura.

Si ſtempererà il lievito così preparato in un altro boccale d' acqua, nel quale ſi avrà fatto ſciogliere mezz' oncia di ſale; e il tutto ſarà incorporato con la medeſima quantità d' amido e di polpa come la ſera innanzi. La paſta bene impaſtata ſarà diſtribuita in otto parti, in caneſtri o ceſtelli ſparſi di cruſca, che ſi cuoprirà, e ſi metterà in luogo temperato, per lo ſpazio di ſei ore, più o meno, ſecondo la ſtagione. L' ultimo oggetto, su cui ſi deve penſare dipoi, ſi è la cottura.

Quattr' ore dopo che ſi avrà meſſa la paſta a levare, biſognerà cominciare a riſcaldare il forno, con la precauzione di non impiegare che poca legna alla volta. Quando ſarà al ſuo vero punto, s' infornerà; ma prima ſi ammollerà ia ſuperficie della paſta: in capo a un' ora e mezza

o due il pane ſarà cotto, e ſi avrà un pane non meno grato al guſto, che bello alla viſta.

Noi crediamo peraltro di dover avvertire il Lettore, che la fabbricazione del Pane di Patate eſige delle manipolazioni delicatiſsime, e che non vi ſi riuſcirà bene quando non se ne abbia una perfetta cognizione. Queſta ſcoperta è certamente una delle più intereſſanti, che ſieno ſtate fatte da gran tempo, conſiderata ancora come un ſemplice oggetto di curioſità. Eſſa prova, contro tutte le opinioni corſe fino al preſente, che un vegetale, il quale non contiene nè glutine, nè materia zuccheroſa, può ridurſi in un Pane paragonabile a quello di frumento: queſto è un fatto che ſparge un nuovo lume sulla panizazione.

Il Pane di Patate dev' eſſere riguardato ſotto un altro punto di viſta aſſai più importante ancora. Egli può diventare un ſupplemento ne'tem-

pi di careſtià di Grani, e una riſorſa in tutti i caſi, pe' paeſi, ne'quali le radici, coltivate in grande, formano la baſe dell'alimento giornaliere degli abitanti.

OS-

OSSERVAZIONI
SOPRA I POMI DI TERRA,
OSSIANO
PATATE
ESTRATTE DA UN' OPERA INGLESE
DEL
SIGN. SMITH

Intitolata an inquiry &c. *cioè* Ricerche sopra la natura e le cause della ricchezza delle Nazioni, *stampata a Londra in due volumi in quarto*.

„ UN campo di Patate, scrive l' Autore Inglese, non produce meno di nutrimento che un campo di riso, e ne produce assai più che un campo di frumento. Un acre di terra darà dodici mila libbre di patate, contro due mila di frumento. Egli è vero bensì che que-

ste due piante non sono ugualmente nutritive in proporzione del peso, a cagione della natura acquosa delle patate. Mettiamo pertanto, che la metà del peso di questa radice vada in acqua, il che è molto; un acre renderà ancora sei mila libbre di nutrimento solido, vale a dire il triplo di quello, che ne rende un acre di frumento. Ci vogliono meno spese di coltivazione per le Patate che pel frumento. Il lavoro che si fa con la zappa, e gli altri lavori straordinarj ch' esigono le Patate, sono più che compensati in confronto del riposo che si dà generalmente alle terre a frumento avanti d' inseminarle.

Se mai questa radice diventasse il nutrimento comune del Popolo in qualche parte d' Europa, come lo è il riso in certi paesi; se ella vi occupasse tanto terreno, quanto ne occupano in oggi il frumento e gli altri Grani, la medesima quantità di terra alimenterebbe assai più gente; e nutrendosi generalmente i Lavoratori

con

con Patate, ciò che ne restasse, dopo avere rimpiazzato tutti i fondi, e fatto sussistere tutto il lavoro impiegato nella coltura, sarebbe più considerabile. Di questo sopravvanzo ne toccherebbe altresì una parte più grande al Proprietario; la Popolazione si aumenterebbe, e le rendite diventerebbero assai maggiori di quello che sono al presente.

Siccome il suolo analogo alle patate è buono per quasi tutti gli altri vegetabili utili, quinci, se elleno occupassero la stessa quantità di terra ch' è ora a frumento, darebbero regola anche al prodotto della maggior parte delle altre terre coltivate.

Fummi detto che in alcune parti del Lancashsire si pretendeva, che il pane di tritello d' avena fosse un nutrimento più sostanzioso per la gente che si affatica, di quello che il pane di frumento; e la cosa stessa ho sentito sovente asserire in Iscozia. Io peraltro ho qualche motivo di dubitare che ciò sia vero. Il basso Po-

polo

polo della Scozia, che mangia Pane di tritello di avena, è generalmente assai meno robusto e meno bello del basso Popolo d'Inghilterra, il quale mancia del pane di frumento; e non v'ha la medesima differenza tra le persone più agiate dei due Regni; esperienza, la quale parerebbe provare, che l'alimento del basso Popolo in Iscozia conviene meno alla costituzione dell'uomo, che quello dei loro vicini Inglesi del rango medesimo. Ma non è così delle patate. Si dice che i portatori di seggiole, i facchini, quelli che scaricano il carbone, e quelle sventurate femmine le quali vivono di prostituzione, che ci vengono a Londra, sono per la maggior parte della lega del Popolo d' Irlanda, che si nutrica di questa radice. Ora, eglino forse sono gli uomini i più vigorosi, e le donne le più belle dell' Impero Britannico. Questa è la pruova più decisiva che quest'alimento ha dei sughi nutritivi,

e che